



Vegane Schokowürfel

Zutaten

- 300 ml Soja-Schlagcreme
- 15 g Kakaopulver
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Speisestärke
- 120 g Zucker
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 30 g Puderzucker
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Von der Soja-Schlagcreme 50 ml abmessen und mit dem Kakaopulver verrühren. In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.
3. Die restliche Schlagcreme mit einem Handrührgerät leicht anschlagen, jedoch nicht steif schlagen. Die Mehlmischung nach und nach esslöffelweise unter die Schlagcreme rühren. Zum Schluss die angerührte Kakaosahne unterrühren.
4. Eine Auflaufform (20x30 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokomasse hineinfüllen und die Form im Backofen auf dem Rost ca. 30-35 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den kalten Kuchen in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	123 kcal
Fett	3 g
Protein	2 g

🕒 50 Minuten

⊕ 16 Stück