

Schokoladen-Kuchen. Der Klassiker / vegan

Ich liebe Rezepte die sich über die Jahre hinweg bewähren. Rezepte die man immer wieder herausholt, die immer gehen und immer lecker sind. Ich rede oft von den einfachen Dingen des Lebens. Dieser Kuchen ist ein gutes Beispiel. Tausendfach zubereitet und er zaubert immer ein Lächeln hervor. Natürlich geht es immer "more fancy" oder noch extravaganter. Aber das ist nicht der Punkt. Klassiker kramt man immer wieder hervor, mit Klassikern fühlt man sich wohl, schafft Rituale und ein kleines Stück GLÜCK! Einfach lecker.



Zutaten / 1 Blech

- 250g Margarine
- 500g Dinkelmehl Typ 630
- 200g Zucker
- 1 Pkt. Vanille Zucker
- 1 Msp. Vanille pur
- 1 TL Zimt (pur)
- 1,5 Pakete Hafersahne
- 1 Paket Backpulver

- 80g Kakao pur (zuckerfrei)
- 2 EL Kichererbsenmehl + 4 EL Wasser (oder 4-5 Eier)
- 120g Apfelmark (Ei-Ersatz)

Glasur:

- 2x vegane Kuvertüre
- 2x bunte Streusel

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° (Ober- Unterhitze) vorheizen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Apfelmus, Kichererbsenmehl und das Wasser im Mixer schön verrühren. Zimt und Hafersahne dazugeben, alles ordentlich verquirlen. Das Mehl und Backpulver dazugeben und alles verrühren bis der Teig schon homogen geworden ist. Zum Schluss den Kakao dazugeben und nochmals gut vermengen. Das Blech gut fetten oder mit Packpapier auslegen. Den Kuchen auf das Blech geben und schön glatt streichen. Den Kuchen 25 min. im Ofen backen. Danach herausholen und auskühlen lassen. Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. Ist die Schokolade geschmolzen alles auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen. Mit Streuseln garnieren. Fertig.



Der Kuchen ist schön saftig und lässt sich auch toll abwandeln. Meine Kinder lieben diese bunten Streusel.

TIPP: Soll der Kuchen etwas erwachsener wirken kannst du auf die Schokoglasur auch gehackte Mandeln, Nüsse oder auch Pistazien geben. Auch gefriergetrocknete Erd- oder Himbeeren sind eine tolle Idee. So kommt zur Schokolade noch eine fruchtige Komponente. Immer gilt, es ist alles erlaubt, was Dir schmeckt.

Ich wünsche Dir viel Freude beim backen.

Liebe Grüße

Martina

Es ist Sommer und Granita-Time!

Wenn das Thermometer über 20° steigt, redet man hier in Norddeutschland ja schon von Sommer. Nicht Sommer wie ich ihn gerne hätte. Endlos, sehr warm und beständig, aber zumindest Sommer! Zeit die Sonnenstrahlen zu genießen, die Beine in die Sonne zu halten und den ganzen Stress des Alltags mal zu vergessen.

In meinen [Insta-Stories](#), (folgt mir auch gerne auf [Instagram](#)) habe ich ja schon viel über mein Lieblings-Getränk die Granitas geschwärmt. Super easy, schnell in der Zubereitung und super erfrischend. Du kannst alle Arten von Früchten verwenden, die Du magst. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Melone, Ananas, Kirschen etc. Alles was du brauchst sind:

Erdbeere-Granita / ca. 4 Pers.

- 600g Erdbeeren
- 3-4 große Eiswürfel
- stilles, gefiltertes Wasser
- Saft einer Limette
- 1 Banane, gerne gefroren oder 1-2 Datteln

Früchte waschen, Limette auspressen, alles in einen Mixer geben und kurz und kräftig durchcrashen. Fertig. Lecker, erfrischend und einfach SOMMER! Übrigens eignet sich der Granita auch hervorragend als Eis zum einfrieren, aber auch als kleiner Cocktail am Abend mit etwas Alkohol. Auch toll, gerade wenn Gäste kommen.

Macht Euch einen schönen Tag.

Liebe Grüße

Martina