



Vegane Schoko-Kuchen-Stücke

🕒 Preparation time: 20 minutes 👤 Portions: 8
🕒 Cooking time: 30 minutes
Total time: 50 minutes

Zutaten (ein Kuchen - 6-8 Personen)

Für den Kuchen

- 200 g Dinkelmehl (type 630)
- 30 g roher [Kakao](#)*
- 4 EL [Kokosblütenzucker](#)* (30 g)
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Meersalz (falls vorhanden: grobkörnig)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 EL Apfelessig
- 1 reife Banane
- 100 ml Kokosöl
- 200 ml Pflanzendrink

Für die Glasur

- 80 g Cashewnüsse eingeweicht (oder 4 EL [Cashewmus](#)*)
- 100 g Kokosrahm (der "sahnige", feste Anteil einer gekühlten (Dose) Kokosmilch)
- 1 TL Zimt
- 25 g roher Kakao
- 20 g Puderzucker
- 1 EL Kokosblütenzucker
- [Kakaonibs](#)* nach Belieben (meine Lieblings-Kakaonibs habe ich verlinkt!)

*Amazon Affiliate-Links

Zubereitung (15-20 Minuten Arbeitszeit + 30 Minuten Backzeit)

1. Vorbereitung für die Schokoglasur: 80 g Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 4-6 Stunden, in Wasser einweichen. Dann das Einweichwasser abgießen.
2. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine viereckige Form (Maße ca. 25x 17cm) mit Backpapier auslegen
3. Dinkelmehl, roher Kakao, Kokosblütenzucker, Zimt und eine Prise Meersalz in einer Rührschüssel vermischen. Backpulver und Natron dazu geben und 1 EL Apfelessig darauf träufeln, bis es beginnt zu schäumen. 1 reife Banane fein zerquetschen und untermengen. 100 ml Kokosöl und 200 ml Pflanzendrink dazu geben und einen glatten Teig anrühren.
4. Den Schoko-Teig in die Form streichen.
5. Schokokuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 28-30 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit die Schokoglasur vorbereiten. Dafür die eingeweichten Cashewnüsse, 100 g Kokosrahm (das ist der etwas festere, sahnige Rahm, der sich bildet, wenn man eine Dose Kokosmilch kühlt), 1 TL Zimt, 25 g Rohkakao, 20 g Puderzucker und 1 EL Kokosblütenzucker im Mixer fein pürieren.
7. Den Kuchen nach der Backzeit kurz abkühlen lassen und mit der Schoko-Schicht bestreichen. Kuchen nach Belieben mit Kakaonibs verzieren.