



Vegane Schoko-Kuchen-Stücke

🕒 Vorbereitung: 20 Minuten 👤 Portionen: 8
Zubereitung: 30 Minuten
Total: 50 Minuten

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. 25cm x 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.