



## MEIN GENUSS



### Veganer Schokokuchen



**It's a match!**

Unser Bourbon Vanillezucker mit zartem Duft, leckerem Geschmack und echter Vanille ist ein MUSS in diesem Rezept!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Backofen auf **180 Grad Ober / Unterhitze** vorheizen und eine Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit pflanzlicher Butter einfetten.
- 2 Die Zartbitterschokolade grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Über einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade anschließend leicht abkühlen lassen.
- 3 Nun die Pflanzenmilch, die Butter-Schokoladen Mischung und den Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Dann den Apfelessig, das Apfelemus und den Vanillezucker hinzugeben und vermengen.
- 4 In einer weiteren Schüssel die trockenen Zutaten mischen und die flüssige Masse so lange einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 5 Den Schokoladenkuchenteig in die Springform gießen und im vorgeheizten Ofen etwa **45 bis 60 Minuten** backen. Nach **45 Minuten** mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen schon fertig ist. Den fertigen Schokoladenkuchen anschließend aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.
- 6 Für die Schoko-Buttercreme die Zartbitterschokolade fein raspeln und mit der Schlagsahne zusammen in einem Topf leicht erhitzen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 7 Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker zusammen in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen für ein paar Minuten aufschlagen, die Schokoladen-Sahne Masse hinzugeben und weitere **3 Minuten** aufschlagen. Fertig ist die Schoko-Buttercreme!
- 8 Nun den komplett ausgekühlten Schokoladenkuchen waagrecht durchschneiden und den Boden mit der Schokoladencreme bestreichen. Zum Schluss den Kuchendeckel auf die Creme setzen und an einem kühlen Ort für ca. **30 Minuten** kaltstellen.

### Zutaten

#### Schokoladenkuchen:

50 g Zartbitterschokolade  
200 ml Sojadrink  
75 g Apfelemus  
75 g pflanzliche Butter  
200 g Dinkelmehl  
125 g Zucker  
5 TL Backpulver  
2 TL Bourbon Vanillezucker  
1 Prise Salz

#### Schokoladencremefüllung:

150 g Zartbitterschokolade  
75 ml pflanzliche Schlagsahne  
175 g pflanzliche Butter  
35 g Puderzucker



## MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.