

EINFACHER SCHOKOLADENKUCHEN mit Schokoglasur

ZUTATEN

Rührteig

- 275 g Mehl
- 200 g Zucker
- 3-4 EL Kakaopulver ungezuckert
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 120 g Pflanzenöl geschmacksneutral
- 210 ml Mineralwasser kalt

Glasur

- 120 g Kochschokolade
- 30 g vegane Butter

Zubehör

23x23 cm Backform

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 23x23 cm Backform mit Backpapier auslegen oder mit Öl bepinseln.
2. In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, Natron und dem Kakaopulver mit einem Schneebesen vermengen.
3. In einem Messbecher das Pflanzenöl mit dem kalten Mineralwasser vermischen. Dann die flüssigen Zutaten in die Rührschüssel zu den trockenen gießen und alles zügig mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 20-30 Minuten goldbraun backen oder bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr haften bleibt.
5. Den Kuchen zum Abkühlen in der Backform auf ein Kuchengitter stellen. Sobald er abgekühlt ist die Kochschokolade mit der veganen Butter sanft erwärmen und zum Schmelzen bringen, dabei kontinuierlich rühren.
6. Die Glasur über den Kuchen gießen, glattstreichen und dann fest werden lassen. Am besten lauwarm servieren und genießen!