Schokoladenkuchen

Teig

300	g	Mehl (1050)
2	TL	Backpulver (gehäuft)
230	g	Zucker
30	g	Kakao
200	ml	Getreidemilch
150	ml	Sonnenblumenöl
3	EL	Sojamehl
40	g	Ahornsirup
150	g	Schokolade (z. B. Dunkle Nougat von Viviani)

Guss

100	g	Kuvertüre (oder nochmals eine Tafel Schoki)

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. Nun die Schokolade grob reiben und unterziehen.

Die flüssigen Zutaten in einer Schüssel vermischen und unter die trockenen Zutaten rühren.

Den zähen Teig in eine gefettete Springform oder eine große Auflaufform gießen und mit einem Teigschaber verteilen. Den Ofen auf 175-180 Grad vorheizen und für 40 Minuten backen.

Wenn der Kuchen fertig ist, diesen auskühlen lassen und die Umrandung der Springform lösen. Die Schokolade für den Guss in einer Schüssel im Wasserbad auf dem Herd schmelzen lassen und über dem Kuchen verteilen.

Am besten erst nach 2 Tagen essen (wenns irgendwie geht) :)

TIPP
Für einen Geburtstagskuchen kann man gut z. B. eine Zahl aus Papier ausschneiden und auf den Kuchen legen. Dann den Kuchen mit Puderzucker durch ein Haarsieb bestreuen. Danach die Zahl wieder entfernen.