





Ruhestätte für Schokomänner oder Veganer Schokoladenkuchen

- $\frac{3}{4}$  Raps- oder Sonnenblumenöl 
- 1  Zucker 
- 2  kaltes Wasser 
- 3  Mehl 
- 2  Schokomänner
- 3  El Apfelessig  oder ein anderer Obstessig
- 1 Päckchen Backpulver 
- 1  Tl Salz 
- 1 Päckchen Vanillezucker 

Alternative für die vegane Variante:

- 6  El Back Kakaopulver 
- +1  Becher (also insgesamt 2 Becher!) 

Und so wird's gemacht:

1. Öl und Zucker gut mischen.
2. Essig, Wasser und Vanillezucker dazugeben.
3. alle anderen "trockenen" Zutaten in einer separaten Schüssel zuerst gut mischen (Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Salz) dann erst mit den flüssigen Zutaten kurz verrühren.
4. Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form geben und bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. Am besten machst Du die Stäbchenprobe.

Der Becher sollte ca. 180 – 200 ml Wasser fassen. Die Vegane Variante ist mein Favorit und solltet ihr 250 ml Tassen benutzen, benötigt ihr 20 g Backpulver ;-)