

Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen

Zutaten

- 250 g Mandeln oder gemahlene Haselnüsse oder Kokosraspel oder eine Mischung
- 250 g Mehl
- 250 g Rohrzucker
- 1 Pck Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 50 g pflanzliche Margarine
- 150 ml Sojamilch
- 150 ml Kaffee oder Espresso oder Saft
- 1 Karotte, geraspelt (optional)

Zubereitung

- Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann langsam Sojamilch und Kaffee bzw. Espresso zugeben und gründlich verrühren. Wenn man noch eine fein geriebene Möhre hinzu gibt, wird der Kuchen noch saftiger.
- Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen etwa 60 Minuten backen.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html>