

Schoggikuchen vegan von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

450 g Mehl	
170 g Zucker	
1.5 dl Rapsöl	
1.0 dl Wasser	
10 g Backpulver	2 TL
1.0 cl Zitronensaft	1 EL
2.5 g Salz	Halber TL
60 g Kakaopulver	6 EL
100 g Schokolade	schwarze Schokolade (vegan)
100 g Haselnüsse gemahlen	

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Kakaopulver und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel mischen. Schokolade in Stücke hacken und dazugeben. Öl, Wasser und Zitronensaft mischen und danach zur Mehlmasse geben.

Bei 180°C in unterer Ofenhälfte 45-60 min backen.