

## 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.