



Glutenfreier Schokoladenkuchen

einfach backen!

ERGIBT: 1 KUCHEN, 18CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15MIN.

BACKZEIT: CA. 40-45MIN.

ZUTATEN

4 Eier
130g Ahornsirup
120g Sonnenblumenöl
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

120g Mandeln, gemahlen
50g Schokostreusel
40g Kakaopulver
30g Kokosraspeln
1 TL Backpulver

dunkle Kuchenglasur
Streudekor

ZUBEREITUNG

1. **Heize den Ofen auf 180°C O/U vor** und kleide den Boden einer Springform mit Backpapier ein und fette den Rand.
2. Rühre die Eier, Öl, Vanille, Ahornsirup und das Salz mit einem Schneebesen schaumig. Vermische die trockenen Zutaten miteinander und füge sie zu den flüssigen Zutaten hinzu.
3. Fülle den Teig in die vorbereitete Form und backe den Kuchen für ca. 40-45min. Lasse ihn komplett abkühlen und löse ihn aus der Form heraus.
4. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, über den Kuchen geben und nach Wahl mit Streudekor dekorieren.

