

Inspired from veggie-einhorn.de

## Zutaten

Trockene Zutaten:

- 300 g Mehl
- 275 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 1 Tüte Backpulver
- 2 Tüten Vanillezucker
- ½ TL Salz

## Feuchte Zutaten:

- 360 ml Wasser
- 150 ml neutrales Öl
- 100 g vegane Schokolade (Ritter Sport – Halbbitter)

## Anleitung

- 1. Vegane Schokolade schmelzen. •
- 2. Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-Unter-Hitze).
- 3. Kastenbackform (30 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten.
- 4. Trockene Zutaten in eine Schüssel geben, gut mischen.
- 5. Feuchte Zutaten zufügen, umrühren.
- Geschmolzene Schokolade unterrühren.
- 7. Teig in die Backform füllen.
- 8. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-Unter-Hitze) 60 Minuten backen.
- 9. Kuchen in der Form abkühlen lassen und evtl. mit Schokoglasur oder Puderzucker verzieren.