



SCHOKOKUCHEN ZUBEREITUNG

60 Minuten

Cremig schokoladig Überrasch deine Familie mit dieser unwiderstehlichen Köstlichkeit – am besten serviert mit einer Tasse heißer Schokolade!

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und die Springform mit KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack etwas einfetten.
- In einer Schüssel Milch, Apfelmus, Apfelessig, Vanilleextrakt und KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack mit einem Schneebesen gut verrühren.
- In einer weiteren größeren Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker und Backpulver vermengen, die Eier darin aufschlagen und etwas salzen.
- Beide Massen in der großen Schüssel vermengen, cremig schlagen und in die Springform gießen.
- Den Kuchen im Backofen für 50 Minuten backen.
- Für die Ganache die Kokosmilch in einem Milchtopf erhitzen. Die Schokolade hacken, beimengen und so lange verrühren und köcheln, bis sich die Schokolade verflüssigt.
- Die Ganache abkühlen lassen und bei Bedarf in den Kühlschrank stellen, bis ein streichfähiges Frosting entsteht.
- Den Kuchen mit der Ganache überziehen und mit Früchten, Mandelsplittern und Minzblättern schmücken. Und für noch mehr schokoladigen Genuss mit einer heißen Tasse Kakao servieren!

ZUTATEN

240 ml Milch oder Pflanzenmilch
200 g Dinkelmehl
150 g Zucker
100 g Apfelmus
100 ml KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack
50 g Kakaopulver
1 EL Apfelessig
1 ½ TL Vanilleextrakt
2 ½ TL Backpulver
2 Eier
Salz

Für die Ganache:

1 Dose Kokosmilch
170 g dunkle Schokolade
frische Himbeeren und Heidelbeeren
Mandelsplitter
Minzblätter