

KUCHENGLÜCK

Schokoliebe Kuchen



KOMEKO



ZUTATEN (Springform ca. 23 cm)

300 ml	Wasser
180 g	Zucker
80 ml	Öl
125 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
125 g	Maisstärke
40 g	Backkakao (ungesüßt)
1 Pck.	Backpulver

Topping:

nach Belieben Kuvertüre, vegane Schlagsahne, Nüsse oder Früchte...



ZUBEREITUNG

1. Die Springform einölen und mit Mehl bestäuben.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Wasser (Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben und den Zucker hinzufügen. Mit einem Schneebesen gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend das Öl hinzugeben.
4. Das KOMEKO Kuchenglück Mehl und die Maisstärke mit dem Backpulver und dem Kakao in einer anderen Schüssel mischen.
5. Diese Mischung nach und nach in die Schüssel mit dem Zuckerwasser geben, jeweils ein bis zwei Esslöffel, und gut verrühren, bis eine glatte, klumpfreie Masse entsteht.
6. Die Masse in die Springform gießen und etwa 40 min. im vorgeheizten Ofen backen. Den Kuchen nach 30 bis 35 min. Backzeit beobachten und eine Stäbchenprobe machen, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist.
7. Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.
8. Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und mit gehackten Walnüssen dekorieren (siehe Bild), oder mit veganer Schlagsahne und Früchten dekorieren.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

