

# veganer **ROBBY**

## Schokoladenkuchen



**Ehrmann**

*Keiner macht mich mehr an.*

## Zutaten:

Für 1 Robby-Kuchenform  
(oder 1 Springform mit Ø 24 cm)

- 25 g Leinsamen geschrotet
- 240 g Dinkelmehl 630 (oder Weizenmehl 405)
- 1 TL Backpulver
- 50 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 165 g Zucker
- 165 g Margarine (weich)
- 130 ml Hafermilch
- 65 g Apfelmus
- 65 g vegane Schokolade

veganer

# ROBBY

## Schokoladenkuchen

## Zubereitung:

1. Leinsamen mit 90 ml lauwarmem Wasser 10 Min. einweichen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Leinsamen, Hafermilch, Apfelmus und Margarine-Zucker-Mischung zugeben. Mit dem Rührgerät alles zügig zu einem homogenen Teig verrühren. Die Schokolade reiben und zum Schluss unterrühren.
3. Die Robby-Silikonform mit einem Pinsel mit weicher Margarine einfetten. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf einem Blech in der mittleren Schiene des Ofens 50–55 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10–15 Min. abkühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen, die Form abziehen und vollständig abkühlen lassen.

## Unser Deko-Tipp:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Danach in eine aus Backpapier gerollte Spitztüte füllen, ein ganz kleines Stück der Spitze abschneiden. Die Hände, Schuhe, Zacken und Augen der Robby-Silikonform mit Schokolade ausspritzen. Form für 10 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist. Robby mit Kakaopulver bestäuben, die Schokoladenteile vorsichtig aus der Form lösen und Robby damit verzieren.



*Keiner macht mich mehr an.*