

VEGANER SCHOKOKUCHEN MIT BROWN „BUTTER“ FROSTING

für eine 26er Springform / 10inch baking pan

<p>Zutaten Teig</p> <p>260g Mehl 75g Backkakao 1 TL Natron Prise Salz 80g vegane Schokolade 180g Zucker 95g Apfelmus 95ml Sonnenblumenöl 1 ½ TL Vanilleextrakt 345ml Wasser + Mandelmilch zum Tränken</p>	<p>Ingredients Batter</p> <p>2 cups flour ¾ cups cocoa powder 1 tsp baking soda Pinch of salt 1 cup vegan chocolate 1 ½ cups sugar ½ cup apple sauce ½ cup vegetable oil 1 ½ tsp vanilla extract 1 ½ cups water + almond milk for soaking</p>
<p>Zutaten Frosting</p> <p>120g Margarine 180g Puderzucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt</p>	<p>Ingredients Frosting</p> <p>½ cups margarine 1 ½ cups powdered sugar Pinch of salt 1 tsp vanilla extract</p>

Zubereitung Teig

1. Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und eine 26er Springform fetten und mit Backpapier auslegen
2. trockenen Zutaten mit Zucker mischen
3. Öl, Apfelmus, Vanilleextrakt und Wasser zusammen aufschlagen
4. trockenen Zutaten hinzufügen und mixen
5. Schokolade klein hacken und unter den Teig heben, in die Backform füllen und für circa 30-35 min backen (Stäbchenprobe machen)

Zubereitung Frosting

1. Margarine in einem Topf schmelzen und bräunen lassen (circa 5 min bis sich die Farbe ändert)
2. von der Hitze nehmen, Salz, Vanilleextrakt und Puderzucker hinzufügen und schnell rühren, damit eine homogene Masse entsteht
3. die Masse in eine Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen !
4. wenn die Masse kalt ist, kann sie auf der höchsten Stufe für 5 min ganz fluffig aufgeschlagen werden
5. wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, mit Mandelmilch tränken und Frosting auf den Kuchen geben

Instructions Batter

1. heat oven to 350°F and butter baking pan and line with parchment paper
2. mix dry ingredients with sugar
3. beat oil, applesauce, vanilla extract and water
4. add dry ingredients and mix
5. chop chocolate and fold into batter, pour into baking pan and bake for approx. 30-35 min (insert toothpick)

Instructions Frosting

1. melt butter in a sauce pan and let cook until it browns (approx 5 min)
2. take off of heat, add vanilla extract, salt and powdered sugar and beat constantly until smooth
3. pour into a bowl of a kitchen machine and let cool off completely in fridge
4. once cooled off, beat for 5 min until fluffy
5. when cake is cooled off, soak with almond milk and frost

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien: markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!