

Schoggikuchen vegan von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

900 g Mehl	
340 g Zucker	
3 dl Rapsöl	
2 dl Wasser	
20 g Backpulver	2 TL
2 cl Zitronensaft	1 EL
5.0 g Salz	Halber TL
120 g Kakaopulver	6 EL
200 g Schokolade	schwarze Schokolade (vegan)
200 g Haselnüsse gemahlen	

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Kakaopulver und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel mischen. Schokolade in Stücke hacken und dazugeben. Öl, Wasser und Zitronensaft mischen und danach zur Mehlmasse geben.

Bei 180°C in unterer Ofenhälfte 45-60 min backen.