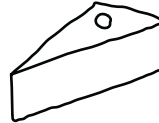



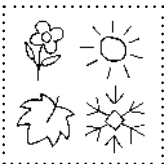
SCHWEDISCHER SCHOKOKUCHEN

ein Schokotraum



Du brauchst

100 g Margarine 
2 Eier
200 g (braunen) Zucker
100 g Kakaopulver
200 g Mehl
1 Msp Backpulver
1 TL Vanillezucker
75 ml Soja-, Dinkel- oder
Hafermilch
frische Früchte der Saison
(z. B. Birne, Himbeeren
oder Blaubeeren) oder
Nüsse



1. Margarine in einem Topf zerlassen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao-
pulver, Mehl, Backpulver und Vanillezucker
hineinsieben und unterrühren.
3. Langsam flüssige Margarine und Pflanzen-
milch unterrühren, bis der Teig glatt und
glänzend ist.
4. Runde Springform mit Backpapier auslegen
und Teig gleichmäßig darauf verteilen. Mit
frischen Früchten oder Nüssen belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf
der mittleren Schiene 20 Minuten backen.
6. Kuchen gleich aus der Form lösen und aus-
kühlen lassen.

TIPP 

Vanillezucker kann man leicht selber machen:
Ausgeschabte Vanilleschoten in ein Glas mit Zucker stellen,
Deckel drauf, ziehen lassen, fertig.