



Schoko-Amaranth-Kuchen

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, Ober- und Unterhitze.

Alle trockenen Zutaten, mit Ausnahme der Amaranthpops in einer grossen Schüssel mischen.

Die Sojamilch und das Öl in einem Messerbecher mischen.

Nun unter ständigem Rühren die Flüssigkeit zu den anderen Zutaten geben und alles zu einer Masse verrühren. Der Teig sollte schwer-reissend vom Löffel fallen.

4/5 der Teigmenge in die Form füllen, glatt streichen und mit den Amaranthpops bestreuen.

Den restlichen Teig darübergeben, verstreichen, z.B. mit einer Gabel und den Kuchen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 min. backen. Stäbchentest

Zutaten:

für eine Springform von 24cm Durchmesser

250gr Ruchmehl
2 – 3 Teel. Backpulver
3 EL Kakaopulver
3 EL Backschokostückchen
1 Prise Salz
130gr Vollrohrzucker
200ml Sojamilch
100ml Rapsöl

4 – 5 EL Amaranthpops

