

## Rezept Ninja Schokokuchen (vegan)

Und das braucht ihr (kleine Kastenform oder 18 cm Springform):

- 175 g Mehl
- 150 g braunen Rohrzucker
- 50 g Zucker
- 40 g Kakao
- 1 Tl Backpulver
- 1/2 Tl Salz
- 270 ml Wasser
- 65 g Öl
- 1 El Apfelessig

Und so wird's gemacht:

1. Mischt als erstes die trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammen. Ihr könnt sie natürlich vorher noch durch ein Sieb streichen, damit sie feiner sind, aber das ist nicht unbedingt nötig.
2. Heizt den Ofen auf 175 °C (Umluft) vor und fettet, mehlt eure Backform ein.
3. Macht in die Mitte der Zutaten eine Mulde und gebt das Wasser, das Öl und den Apfelessig hinzu. Mischt alles mit einem Handrührgerät durch, bis ihr eine homogene Masse erhalten habt.
4. Gebt den Teig in eure Form und dann für etwa 50-55 Minuten in den Ofen. Bei einer runden Springform reichen ca. 40 Minuten.
5. Dekoriert nach Belieben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!