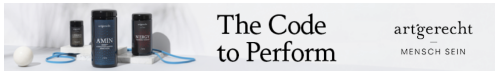


Leicht-leckerer Schokokuchen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**35**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 100g gemahlene Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 50g Kakao
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120ml Mandelmilch
- 100g Apfelmus, ungezuckert
- 70g Kokosöl
- 35g Agavendicksaft



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Haferflocken im Mixer oder mit einem Mörser mahlen und in eine Schüssel geben. Die gemahlenen Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Salz ebenfalls in die Schüssel geben und alles vermischen. Das Kokosöl etwas erwärmen, damit es flüssig wird.

Das flüssige Kokosöl, Mandelmilch, Apfelmus und Agavendicksaft in die Schüssel geben und alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig rühren. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Springform oder Auflaufform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Teig in die Form geben und für 30 Minuten backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH