

## Vegan Double Chocolate Cake (für 8 Portionen)

### Zutaten:

#### Kuchen:

225g Dinkelmehl  
50g Kakaopulver  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
125g Rote Bete  
100ml Rapsöl  
1 Vanilleschote  
180g Rohrohrzucker  
65g Zartbitterschokolade (grob gehackt)  
100ml Cashew Drink (ungesüßt)

#### Frosting:

150g Zartbitterschokolade  
1 Dose Kokosmilch  
100g Maronen (vakkuumiert)

#### Kekse:

40g kalte Margarine  
50g Dinkelmehl  
20g Rohrohrzucker  
1 EL Kakaopulver

#### Glasur:

1 EL Puderzucker  
ein paar Tropfen Wasser

#### Vorbereitung:

Für das Frosting, die Kokosmilch, für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.  
Sodass sich die festen Bestandteile oben absetzen können.

#### Zubereitung:

#### Kuchen:

Backofen auf 175°C vorheizen und den Boden einer ø20cm Springform mit Backpapier auslegen.

Dinkelmehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.

Rote Bete schälen und grob hacken.

Rapsöl und Rote Bete in eine hohe Rührschüssel geben und fein pürieren.

Das Mark einer Vanilleschote und Rohrohrzucker zum Rote Bete Mix geben und cremig rühren. Anschliessend das Mehlgemisch, die gehackte Zartbitterschokolade und den Cashew Drink hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen und im heißen Backofen, 40-45 Minuten backen. (Stäbchenprobe durchführen!)

Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Anschließend den Kuchen mit einem scharfen Messer einmal längs durchschneiden.

Frosting:

Zartbitterschokolade grob hacken. Über einem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen.

Die Dose Kokosmilch öffnen und die festen Bestandteile vorsichtig abschaben.

In eine Schüssel geben und cremig rühren.

Maronen in einer weiteren Schüssel fein pürieren.

Geschmolzene Zartbitterschokolade mit den Maronen vermengen und die aufgeschlagene Kokoscreme vorsichtig unterheben.

Das Frosting auf der einen Hälfte des Kuchen verteilen und die andere Hälfte vorsichtig darauf legen.

Den Kuchen vollständig mit der Creme bestreichen und im Kühlschrank kalt stellen.

Kekse:

Alle Zutaten für die Kekse miteinander vermengen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gekühlten Keksteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Keksausstecher, Sterne ausstechen.

Kekse auf dem Backblech verteilen und im heißen Backofen 8-10 Minuten backen.

Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Erst dann vom Backblech lösen, sonst brechen sie!!!

Glasur:

Puderzucker mit Wasser anrühren. Glasur in einen Spritzbeutel füllen und die Kekse dekorieren.

Kuchen mit Keksen und optional Zweigen dekorieren und servieren.