

Schokokuchen mit Datteln

fast zu gesund, um ein Kuchen zu sein ☐



Schokokuchen mit Datteln

350g **Dinkelvollkornmehl**

1 Pkg. **Backpulver**

2 Esslöffel **Kakaopulver** miteinander vermischen, dann

150-200g **Datteln entsteint** und aufgefüllt auf

insgesamt 500ml **Wasser** zu einer homogenen Masse mixen und mit

1 Schuss (Raps-) **Öl** mit den trockenen Zutaten mischen.

Wenn die Masse zu zäh ist, einfach noch etwas Wasser hinzufügen, in eine mit Backpapier ausgelegt Form gießen und bei 180-200 Grad für 10-20 Minuten backen. (je höher der Kuchen wird, desto weniger Hitze und mehr Zeit). Wer mag, kann dann noch mit Schokoglasur verfeinern (Kochschokolade und Pflanzenmargarine erwärmen und gut verrühren).

Share this: