



Schoko-Käsekuchen

Zutaten für den Boden

200 g Mehl

70 g Kakaopulver

2 Esslöffel Apfelmus

1 Teelöffel Backpulver

70 g Kokosblütenzucker

Etwas Pflanzendrink

Etwas Erdmandeln gemahlen

Zutaten für die Füllung

1 kg Pflanzenjoghurt

2 Pack Vanillepudding Pulver

100 g pflanzliche Butter

Etwas Kokosblütenzucker nach Geschmack

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Ofen bei 180 °C Umluft vor.

2.

Mische die trockenen Zutaten des Bodens in einer Schüssel.

3.

Gib das Apfelmus hinzu und während du das mit den trockenen Zutaten verrührst, schüttest du den Pflanzendrink hinzu. Der Teig ist perfekt, wenn er schön cremig ist.

4.

Verteile den Teig in einer gefetteten Kuchenform und streue etwas gemahlene Erdmandeln darüber, um den Boden von der Käsekuchenmasse zu trennen.

5.

Verrühre in einer 2. Schüssel alle Zutaten für die Käsekuchenmasse, gib sie ebenfalls in deiner Backform und streiche sie glatt.

6.

Backe den Schoko-Käsekuchen für 1-1,5 Stunden im Ofen. Nach dem Backen ist der Kuchen noch leicht flüssig, lasse ihn darum zuerst abkühlen, bevor du davon nasschst!