

# Gewinner Blechkuchen Wettbewerb 2023

## Veganer Schoki



### **Teig:**

130g Haferflocken (Kleinblatt, Vollkorn)  
30g gemahlene Haselnüsse  
100g gehackte Mandeln (nicht zu grob)  
50g gemahlene Mandeln  
30g Kokosflocken  
20g gehackte Pistazien  
70g Walnüsse zerkleinert  
100g geraspelte Bitterschokolade

Alles leicht anrösten

2-3 Esslöffel Agavendicksaft  
50 g getrocknete Datteln zerkleinert  
200 g Margarine

### **Füllung:**

500g Kokosmilch  
230g vegane Schokolade  
2-3 Esslöffel Ahornsirup

→ Ein Backblech (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.  
Alle Zutaten von Haferflocken bis Datteln vermischen und die zerlaufene Margarine untermengen. Teig in die Kastenform/ Kuchenblech geben und fest andrücken.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 12-15 Minuten backen.

Für die Füllung die Kokosmilch leicht erhitzen und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Ahornsirup zugeben und unter Rühren kurz aufkochen.

Die leicht abgekühlte Schokoladenmischung auf den gebackenen Teig in die Form gießen und mind. 5 Stunden (oder besser über Nacht) kalt stellen.

Dekorieren nach Belieben z.B. mit Früchten der Saison. Anschneiden und genießen!

