

Veganer Schoko-Biskuit

(für Obstboden- oder Tarteform, ca. 3 cm hoch)

240 g Dinkelmehl (Type 630)

120 g Rohrohrzucker

1 P. Vanillezucker

½ P. Backpulver

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt

25 g Kakao

1 Msp. Zitronenschale

60 ml Sonnenblumenöl

220 ml Mineralwasser

1. Die Form dünn mit veganer Margarine ausstreichen.
2. Den Ofen vorheizen (160 °C Umluft).
3. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.
4. Das Backpulver und den Kakao sieben und untermischen.
5. Öl und Mineralwasser zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
7. Bei 160 °C Umluft etwa 20 Minuten backen.
8. Auf ein Kuchengitter stürzen und etwa 20 Minuten abkühlen lassen, dann die Form abnehmen (Biskuit löst sich von selbst).

