



Haferflocken - Schoki Kuchen

Zutaten: Mise en place:

180 g dunkle Schokolade

450 ml SojaRahm (oder Kokosmilch)

250 g Haferflocken

Zubereitung:

Schokolade in grobe Stücke hacken.

SojaRahm erwärmen über die Schokolade gießen und für 5 Minuten stehen lassen bis die Schokolade geschmolzen ist (umrühren).

Haferflocken zur Mischung geben.

Eine Springform ca. Ø20cm fetten oder mit Backpapier auslegen.
Masse in der Form verteilen und mind. 4 Stunden kalt stellen.

Optional: Glasur:

150 g dunkle Schokolade
50 ml SojaRahm (oder Kokosmilch)

Für die Glasur:

dunkle Schokolade mit SojaRahm schmelzen und auf dem Kuchen verteilen
Bei Raumtemperatur fest werden lassen

Viel Spaß beim Nachkochen!