

beleaf it, chocolate makes you happy!

BELEAF GEBURTSTAGSKUCHEN

Glück in Kuchenform!



SO WIRDS GEMACHT

- 1 Alle trockenen Zutaten mischen.
- 2 Butter Alternative zusammen mit dem Oat Drink begeben.
- 3 Masse in eingefettete Förmchen geben und ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.
- 4 Für die Glasur:
Butter Alternative und Schokolade in der Pfanne erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 5 Die Küchlein mit der Glasur bestreichen und abkühlen lassen.

ZUTATEN

👤 für ca. 15-20 Stück

FÜR DEN KUCHEN

- 340 g Mehl
- 60 g Kakao
- 200 g Zucker
- 1 EL Backpulver
- 400 g beleaf Oat Drink
- 160 g beleaf Butter Alternative
- 1 Prise Salz

FÜR DIE GLASUR

- 100 g vegane Schokolade
- 50 g beleaf Butter Alternative



Entdecke weitere beleaf Produkte!



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch