

Easy Chocolate Cake Deluxe

von Chrissel Ehlers

- 4 T Mehl
- 2 T Zucker
- 1 T Öl (am besten Sonnenblumenöl)
- 3/4 T Kakao
- 1 Pk Backpulver
- 1 Pk Vanillezucker
- 2 T Sojamilch
- 1 T Wasser

- Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver und Vanillezucker miteinander vermischen.
- Öl dazugeben.
- Wasser und Sojamilch dazugeben bis der Teig zähflüssig ist, ggf. noch etwas mehr Wasser nehmen.
- Bei 175 Grad 50 Min. im Ofen backen.



Variante: nach Belieben Nüsse und/oder Früchte in den Teig mischen.

Fotos: Martin Pätzold