Orangen-Schokolade-Marmorkuchen

Dieses traumhafte Rezept für Orangen-Schokolade-Marmorkuchen besteht ausschließlich aus veganen Zutaten, überzeugt aber garantiert auch alle Nicht-Veganer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Schokoladenteig

350 g	Mehl
250 g	Zucker
6 EL	Kakaopulver
1 TL	Backsoda
1 Prise	Salz
250 ml	Wasser
50 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Essig
1 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokoglasur (vegane, zum Dekorieren)

Für den Orangenkuchenteig

350 g	Mehl
250 g	Rohrzucker
1 TL	Backsoda
250 ml	Orangensaft
80 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Orangenschale

1 EL	Essig
1 TL	Vanillezucker
50 g	Mandeln (gemahlene)

Zubereitung

1. Für den **Orangen-Schokolade-Marmorkuchen** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Öl einfetten. Dann den Orangenteig zubereiten: Mehl und Backsoda in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und gemahlene Mandeln unterrühren. Orangensaft, Öl und Essig unterrühren.

2. Nun den Schokoladenteig zubereiten: Mehl und Backsoda in eine Schüssel sieben. Zucker, Kakaopulver, Vanillezucker und Salz unterrühren. Wasser, Öl und Essig unterrühren.

3. Beide Teige abwechselnd in die Backform füllen, mit einem Stäbchen oder Zahnstocher durch den Teig fahren, damit das Marmormuster entsteht. Auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten backen lassen (Stäbchentest). Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

4. Die fertige (vegane) Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Tipp

Den Orangen-Schokolade-Marmorkuchen mit Sojasahne oder (für Nicht-Veganer) mit normalem Schlagobers servieren.