



# Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen

---

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Zuerst alle trockenen Zutaten und die Margarine gut miteinander vermischen. Dann langsam Kaffee und Sojamilch zugeben und gründlich mit dem Mixer verrühren bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Wenn man noch eine fein geriebene Karotte hinzu gibt, wird der Kuchen noch saftiger.
3. Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform geben. Den Kuchen bei 160° C auf der 2.Schiene von unten ca. 60 min backen (Die Backzeit kann je nach Ofen variieren).
4. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Zubereitungszeit: Lang

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 150 ml Dinkelkaffee, instant, Dose
- 3 El Edelkakao aus Lateinamerika
- 50 g Kokosraspeln
- 200 g Mandeln, geröstet und gemahlen
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 250 g Rohrohrzucker

### **Weitere Zutaten**

- 250 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 50 g Margarine
- 150 ml Sojamilch
- 1 Karotte, geraspelt