**Nussiger Schokokuchen (vegan, glutenfrei ohne Kristallzucker)**

Zutaten:

* 2 Tassen (280 g) Haselnüsse gemahlen
* ½ Tasse (50 g) Kakaopulver
* ½ Tasse (100 g) Kokosblütenzucker
* 1 TL Backpulver
* 1 EL gemahlenen Leinsamen
* ¾ Tasse Wasser

Anstatt Wasser uns Leinsamen können auch gut 3 Eier verwendet werden – wenn man es verträgt/möchte.

Zubereitung:

* Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
* Nüsse, Kakao, Kokosblütenzucker, Backpulver und gemahlenen Leinsamen mischen
* Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren
* Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und den Teig darin gleichmässig verteilen.
* Das Ganze mit Backpapier abgedeckt für 35-45 min backen. Empfehlenswert ist der Stäbchentest: ein Holzstäbchen in den Kuchen stechen und wenn es sauber herauskommt ist der Kuchen fertig
* Bevor man den Kuchen aus der Form nimmt am besten etwas abkühlen lassen