



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## CASHEWMUS-SCHOKOLADENKUCHEN

Zutaten:

270 g Cashewmus (Ölmühle Sailer)

4 Eier

1 TL Limettensaft

4 EL Kokosmehl (Ölmühle Sailer)

6 EL Mandelmilch (oder Kokosmilch)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

130 g Zucker

1 TL Vanillezucker

120 g Schokolade

1 EL Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

Kokosflocken (Ölmühle Sailer)

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Cashewmus und Zucker schaumig aufschlagen, Kokosmehl, Mandelmilch, sowie Backpulver und Limettensaft untermixen. Den Eischnee und 70 g Schokoladenstückchen untermischen und alles in eine Kastenform oder auf ein Blech geben.

Den Backofen auf 150°C vorheizen und den Kuchen für ca. 45 Minuten backen. Gut abkühlen lassen und mit der restlichen mit Kokosnussöl geschmolzenen Schokolade überziehen.

Als Verzierung kann der Kuchen mit einigen EL Kokosflocken bestreut werden.