Veganer Wasserkuchen

Springform mit 24 cm ø

Zutaten:

Der Kuchen:

660	ml	Wasser
340	g	Zucker
2	PACK	Vanillezucker
8	EL	Sonnenblumenöl
570	g	Mehl, glatt
30	g	Kakaopulver
2	PACK	Backpulver

Der Belag:

2	ST	Bananen
250	ml	Veganer Schlagrahm
40	g	Staubzucker

Herstellung:

1. Das Wasser mit dem Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen.
2. Dann das Öl einrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver vermengen und dann zum Wasser-Zucker-Öl-Gemisch geben und gut verrühre, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
4. Die Kuchenmasse eine Runde Springform geben, die mit etwas Öl ausgefettet wurde.
5. Bei 170 °C ungefähr 45 Minuten backen.
6. Kuchen auskühlen lassen.
7. Mit Bananenscheiben belegen.
8. Pflanzenschlagrahm mit Staubzucker aufschlagen und auf die Bananen geben und glattstreichen.