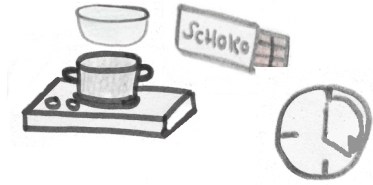


Zubereitung

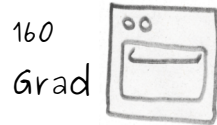
1. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.



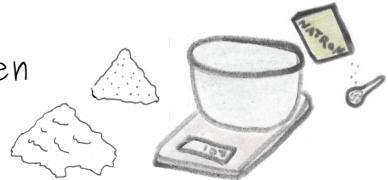
2. Leinsamen zusammen mit 50 ml Wasser in einer Tasse ca. 20 Minuten quellen lassen.



3. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.



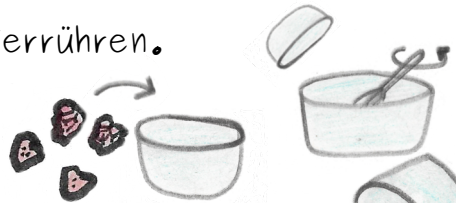
4. Mehl, Zucker und Natron abwiegen und in einer Schüssel mischen.



5. Essig, Öl und das restliche Wasser dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren.



6. Geschmolzene Schokolade unterrühren.



7. Früchte unterheben.



8. Springform mit Öl einstreichen und Teig in die Form füllen.



9. Kuchen im Backofen ca. 45 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe machen.

