



VEGANER NUSSKUCHEN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 20 Minuten | Backzeit: 55-60 Minuten



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Pekannüsse
- 200 g Weizenmehl o. glutenfreies Mehl
- 180 g Zucker
- 2 1/2 TL Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 300 ml Haferdrink

Für die Schokoladen-Glasur:

- 100 g vegane Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosöl

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) vorheizen und eine Gugelhupfform* gut mit weicher veganer Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. #
2. In einer großen Schüssel 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gemahlene Pekannüsse, 200 g Weizenmehl (oder glutenfreies Mehl), 180 g Zucker, 2 1/2 TL Backpulver, 2 TL Vanillezucker und 1 Prise Salz vermischen.
3. In einer kleinen Schüssel 120 ml Sonnenblumenöl und 300 ml Haferdrink verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Schneebesen alles gut verrühren, aber nur so lange, bis gerade alles miteinander verbunden ist.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. nach etwa 50 Minuten eine Stäbchenprobe machen: Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken. Bleiben kein Teig und keine Krümel am Stäbchen haften, ist der Kuchen fertig.
5. Den Kuchen aus dem Ofen holen und etwa 15 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form stürzen und vollständig erkalten lassen.
6. Für die Schokoladen-Glasur 100 g vegane Zartbitterschokolade grob hacken und langsam über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann 1 TL Kokosöl dazu geben und gut verrühren. Die Glasur etwas abkühlen lassen, und über den Kuchen geben.