

Rezeptidee

Veganer Rührkuchen: Basisrezept samt 4 Varianten



Zutaten Für 1 Springform: Ø 28 cm (12 Stück)

- 350 g Alnatura Dinkelmehl Type 630
- 1 Pck. Alnatura Backpulver
- 130 g Alnatura Rohrohrzucker
- 100 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 1 Msp. Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 100 g Alnatura Kokosöl + 1 EL für die Form
- 500 ml Alnatura Haferdrink ungesüßt
- 25 g Alnatura Haselnüsse
- 90 g Alnatura Kuvertüre Zartbitter

Tipp: Der Schmelzpunkt von Kokosöl liegt bei 23 °C. Damit es sich gut mit dem Haferdrink vermischen lässt, den Messbecher vorher leicht erwärmen (zum Beispiel mit heißem Wasser).

Zubereitung: 1 Std. + 35–40 Min. Backzeit

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten mischen. In einer weiteren Schüssel oder einem Messbecher Kokosöl und Haferdrink verrühren. Dafür festes Kokosöl schmelzen, siehe Tipp. Die Haferdrink-Kokosöl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem Teig verrühren. Springform mit etwas Kokosöl fetten, Teig einfüllen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze 45 Min. backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt. Kuchen auskühlen lassen. Haselnüsse grob zerkleinern. Kuvertüre in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen. Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und mit Nüssen bestreuen.

Obstkuchen: 2 Äpfel entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. 1 EL Rohrohrzucker mit 1/4 TL Ceylon-Zimt vermischen und darübergeben. Apfelwürfel auf dem Teig verteilen. Schmeckt auch mit Brombeeren, Johannisbeeren oder Heidelbeeren.

Zitronenkuchen: Dem fertigen Teig 3 EL Zitronensaft zugeben. Nach dem Backen 100 g Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Schokoladenkuchen: Die gemahlene Nüsse durch 6 EL schwach entölten Kakao ersetzen. 100 g Feine-Bitter-Schokolade hacken und dem fertigen Teig zufügen.

Marmorkuchen: 50 g Feine-Bitter-Schokolade hacken und zusammen mit 3 EL schwach entöttem Kakao unter die eine Hälfte des Teigs mischen. Mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Der typische Marmoreffekt kommt in einer Gugelhupf- oder Ringform (Springform mit Loch in der Mitte) besonders gut zur Geltung.