



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Vegane Mini-Marmor-Gugelhupfe



Zutaten Für 6 Stück

- 100 ml Abtropfwasser von 1 Glas Alnatura Kichererbsen
- 10 g Alnatura Veganer Ei-Ersatz
- ½ Pck. Alnatura Reinweinstein-Backpulver
- 125 g Alnatura Margarine (zimmerwarm)
- + etwas für die Form
- 125 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker
- 50 ml Alnatura Dinkeldrink ungesüßt
- 150 g Alnatura Dinkelmehl Type 630
- 100 g Alnatura Speisestärke
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 1 EL Alnatura Kakao schwach entölt

Zubereitung 20 Min. + 15 Min. Backzeit + 10 Min. Ruhezeit

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Abtropfwasser auffangen; die Kichererbsen anderweitig verarbeiten. Abtropfwasser mit veganem Ei-Ersatz und der Hälfte des Backpulvers in einem hohen Rührbecher mischen und 10 Min. quellen lassen. Inzwischen Margarine mit Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes in einer Schüssel schaumig schlagen. Dinkeldrink vorsichtig unterrühren. Mehl, Speisestärke und restliches Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen und über die aufgeschlagene Margarine sieben. Salz zugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgerätes zügig verrühren. 1/3 der Masse abnehmen und in einer separaten Schüssel mit dem Kakaopulver vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gequollenen Ei-Ersatz mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem standfesten Eischnee-Ersatz aufschlagen und zu 2/3 auf die helle und zu 1/3 auf die dunkle Masse geben. Mit einem Esslöffel vorsichtig unterheben. Backform fetten und jede Mulde zu 2/3 mit Teig befüllen. Dazu abwechselnd je 1 EL weiße Teigmasse und 1 TL dunkle Teigmasse in immer dieselbe Ecke einer jeden Mulde geben. Der Teig fließt von selbst zusammen, dadurch bildet sich die typische Marmorierung. Zum Schluss die Form vorsichtig auf die Arbeitsplatte klopfen, damit der Teig sich gleichmäßig in den Mulden verteilt. Die Mini-Gugelhupfe 15 Min. im Ofen (Mitte) backen. Anschließend 10 Min. in der Form auskühlen lassen, vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Quelle: Alnatura; Fotograf: Frank Weinert