



Karamellisierter Zimtkuchen

Zutaten

400 g Weizenmehl

30 g Tapiokastärke

1 Pack Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Dattelsucker

0.25 Teelöffel gemahlene Vanille

275 ml Pflanzendrink

1 Esslöffel Apfelessig

80 ml Öl

110 g Kokosblütenzucker

3 Esslöffel Zimt

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

2.

Siebe das Mehl mit der Tapiokastärke und dem Backpulver in eine Schüssel.

3.

Gib das Salz, 80 g Kokosblütenzucker, den Dattelsucker und die Vanille hinzu und vermenge alles sorgfältig.

4.

Verquirle den Pflanzendrink separat mit dem Essig und dem Öl und rühre es anschließend mit einem Schneebesen kurz unter die trockenen Zutaten, bis alle Zutaten vermischt sind.

5.

Mische den restlichen Kokosblütenzucker in einer kleinen Schüssel mit dem Zimt.

6.

Fette eine Kastenform ein und fülle 1/3 des Teiges hinein. Streiche den Teig glatt und verteile 1/3 der Kokosblütenzucker-Zimt-Mischung darüber. Wiederhole diesen Schritt 3-mal, bis alles aufgebraucht ist.

7.

Schneide die letzte Schicht mittig etwas ein (wie bei einem Brot) und schütte hier besonders viel der Mischung hinein.

8.

Backe den Kuchen etwa 35 Minuten, bis er goldbraun ist.