



Birnenkuchen mit Walnüssen

Zutaten für den Teig

- 1 Große(s) Birne
- 110 ml Pflanzendrink
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 1 Esslöffel Süßlupinenmehl
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 60 g gekeimte Haferflocken
- 0.5 Teelöffel Backpulver
- 0.5 Teelöffel Natron
- 0.5 Teelöffel keltisches Meersalz
- 0.5 Teelöffel gemahlene Tonkabohne
- 50 g Kokosblütenzucker
- 1 Teelöffel Ingwer, gemahlen
- 60 g Pflanzenmargarine
- 40 g Walnüsse, gehackt

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zutaten für das Frosting

2 Esslöffel Pflanzenmargarine, weich

200 g Puderzucker

0.5 Teelöffel Vanille, gemahlen

2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor und fette eine Kastenform ein. Schäle die Birne & schneide sie klein. Vermische für die vegane Buttermilch den Pflanzendrink mit dem Apfelessig & lasse die Mischung 10 Minuten stehen. Vermische außerdem für die vegane Ei-Alternative das Süßlupinenmehl mit dem Wasser & lasse es ebenfalls 10 Minuten stehen.

2.

Verknete in einer großen Schüssel Mehl, gekeimte Haferflocken, Backpulver, Natron, Salz, gemahlene Tonkabohne, Kokosblütenzucker, Ingwer & Pflanzenmargarine von Hand.

3.

Gib anschließend vegane Buttermilch & Süßlupinen-Ei hinzu & hebe sie mit einem Teigschaber unter die Masse.

4.

Gib anschließend noch die Birne & gehackten Walnüsse in den Teig und rühre sie kurz unter. Wenn der Teig zu trocken ist, füge noch etwas Pflanzendrink hinzu.

5.

Gib den Teig in die Kastenform & backe den Birnenkuchen mit Walnüssen für 1 Stunde auf mittlerer Schiene.

6.

Verrühre währenddessen die Zutaten für das Frosting in einer separaten Schüssel.

7.

Lasse den Kuchen gut abkühlen, bevor du das Frosting darauf verteilst & den Kuchen noch mit Walnüssen dekorierst.