



Haselnuss-Berberitzen-Gugelhupf

Zutaten

150 g Haselnüsse

2 Stück(e) Bananen

225 g weiche Pflanzenmargarine

100 g Kokosblütenzucker

0.5 Teelöffel gemahlene Vanille

1 Prise(n) Salz

225 g Weizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

30 g Berberitzen

100 g vegane Zartbitterkuvertüre

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 170 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Gib 100 g der Haselnüsse in einen Mixer und häcksle sie so fein wie möglich. Schütte sie anschließend in eine separate Schüssel.

3.

Mixe die geschälten Bananen zu einem feinen Brei.

4.

Verrühre die Margarine, den Kokosblütenzucker, Vanille und Salz in einer Schüssel mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse. Gib den Bananenbrei hinzu und rühre ihn unter.

5.

Mische das Mehl mit den gemahlenen Haselnüssen und dem Backpulver und rühre auch diese unter.

6.

Hebe zuletzt 20 g der Berberitzen unter und fülle den Teig in eine eingefettete und bestäubte Gugelhupf-Form.

7.

Backe den Kuchen etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene und lasse ihn anschließend auf einem Gitter auskühlen.

8.

Hoble in der Zwischenzeit mit dem Sparschäler kleine Röllchen von einer Rippe Zartbitterkuvertüre und schmilz den Rest über dem Wasserbad.

9.

Dekoriere deinen Kuchen mit der Zartbitterkuvertüre, den Schoko-Röllchen und den restlichen Haselnüssen und Berberitzen.