



Veganer Erdmandel-Schoko-Marmorkuchen

Zutaten

300 g Mehl

120 g Kokosblütenzucker

8 g Vanillezucker

1.5 Teelöffel Natron

0.5 Teelöffel Backpulver

100 g Kokosöl

1 Esslöffel Apfelessig

1 Prise(n) feines keltisches Meersalz

20 g Haselnüsse

150 g Erdmandelcreme

470 ml Pflanzendrink

20 g Kakaopulver

15 g Puderzucker

75 g Zartbitterschokolade

Kochzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und schmilz das Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze.

2.

Mische Kokosblütenzucker mit Vanillezucker in einer Schüssel und gib das geschmolzene Kokosöl hinzu. Vermenge alles sorgfältig miteinander.

3.

Erwärme im selben Topf den Haferdrink, gib einen Schluck des warmen Haferdrinks mit dem Apfelessig zur Zuckermischung und verrühre alles zu einer cremigen Masse.

4.

Mische in einer großen Schüssel Mehl, keltisches Meersalz, Backpulver und Natron. Gib anschließend die Haferdrink-Mischung hinzu und hebe sie vorsichtig unter, bis ein glatter Teig entsteht.

5.

Teile den Teig nun gleichmäßig auf zwei Schüsseln auf.

Gib zur einen Hälfte das Kakaopulver sowie 150 ml Haferdrink und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.

Gib zur anderen Hälfte 100 g Erdmandelcreme sowie 150 ml

Haferdrink und verrühre auch hier alles zu einem geschmeidigen Teig.

6.

Lege eine Kastenform mit Backpapier aus, damit du den Kuchen so später leichter aus der Form holen kannst. Schichte abwechselnd den Schoko-Teig und den Erdmandel-Teig in die Form.

Fahre mit einer Gabel grob durch den Teig, bis eine Marmorierung entsteht, die dir gefällt.

7.

Backe den Kuchen für 50 Minuten auf mittlerer Schiene und lasse ihn nach dem Backen mindestens 15 Minuten auskühlen.

8.

Erwärme währenddessen den restlichen Haferdrink auf niedriger Hitze, gib die restliche Erdmandelcreme und den Puderzucker hinzu und rühre alles cremig.

9.

Schmilz die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad und stelle sie kurz zum Abkühlen zur Seite. Hacke währenddessen die Haselnüsse grob etwas kleiner.

10.

Nimm den Kuchen aus der Form, bestreiche ihn mit der Erdmandelcreme-Glasur, beträufle ihn mit der geschmolzenen Schokolade und dekoriere ihn mit den gehackten Haselnüssen.