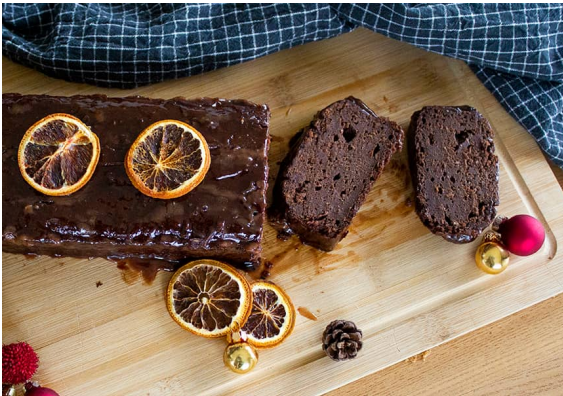




veganer Gewürzkuchen

Zutaten

250 ml Mandeldrink

70 g Kokosöl (flüssig)

80 g Apfelmark

0.5 Teelöffel Natron

1 Teelöffel Apfelessig

200 g Dinkelmehl

100 g Mandelmehl

150 g Kokosblütenzucker

33 g Kakaopulver

0.5 g Backpulver

1 Teelöffel Vanille gemahlen

0.5 Teelöffel keltisches Meersalz

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

55 geschmolzene, vegane Margarine

150 g Puderzucker

Etwas Mandeldrink

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor, fette eine Kastenform mit etwas Öl ein & stäube sie mit Kakaopulver aus.

2.

Gib den Pflanzendrink und Apfelessig in eine große Schüssel und verrühre sie gut. Gib anschließend Natron dazu und rühre sorgfältig durch. Die Flüssigkeit sollte jetzt leicht schäumen.

3.

Rühre nun das geschmolzene Kokosöl sowie das Apfelmark nach & nach unter.

4.

Siebe Dinkelmehl, Mandelmehl, Kokosblütenzucker, Kakao, Backpulver, Vanille & Kristallsalz dazu und rühre weiter, bis sich alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verbunden haben.

5.

Rühre zum Schluss das Lebkuchengewürz sorgfältig unter.

6.

Gib den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen für 50 bis 60 Minuten, bis der Kuchen die Stäbchenprobe bestanden hat. Lasse den Kuchen anschließend etwa eine Stunde

auskühlen.

7.

Siebe für das Frosting den Puderzucker in eine Schüssel, gib die geschmolzene vegane Margarine und einen Schluck Mandeldrink dazu und verrühre die Zutaten gut. Die Konsistenz sollte cremig und gleichzeitig leicht flüssig sein.

8.

Gib die Glasur über den ausgekühlten Kuchen, lasse sie kurz fest werden & genieße deinen veganen Gewürzkuchen.