

The Pastry Chef

Rezept Glühweinkuchen (vegan)



Zutaten:

- Etwas Butter + Etwas gemahlene Haselnüsse zum Einfetten und Einstreuen der Muffinform
- 300 g Mandeln
- 200 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestrichener EL Zimt
- 1/4 TL Salz
- 3 EL Backkakao
- Geriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 fein geriebener kleiner Apfel
- 50 g Margarine
- 150 ml Glühwein
- 100 ml Sojamilch (oder anderer pflanzlicher Drink)
- 50 ml Kaffee
- Nach Belieben Puderzucker und Streusel zum Garnieren

So geht's:

1. Zuerst eine Gugelhupfform gut einfetten. Den Apfel fein reiben. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten (von den Mandeln bis zur Orangenschale) in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen.
3. Dann nach und nach Margarine, Glühwein, Sojamilch und Kaffee dazugeben und alles gut mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen für 60 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, macht also am besten eine Stäbchenprobe. Wenn nichts mehr am Holzstäbchen hängen bleibt, kann der Kuchen aus dem Ofen.
5. Für 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, auf einen Gitterrost stürzen und vollständig abkühlen lassen.
6. Nach Belieben könnt ihr den Kuchen jetzt noch mit Puderzucker, Zuckerglasur und Streuseln garnieren. Fertig!