

Veganer Schoko-Walnuss-Kuchen mit Birne und Dinkelmehl

Ein Kuchen ohne Ei, Butter oder Margarine



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Dinkelmehl
50 g	Puderzucker
200 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
	Birne(n),
2 große	1x gewürfelt für den Teig Und 1x zum Dekorieren siehe Bild
4 EL, gehäuft	Kakao
1 TL	Zimt
200 g	Walnüsse, gehackte
100 ml	Sojamilch (Sojadrink)
1 Prise(n)	Salz
100 ml	Öl

Mehl, Backpulver, Zucker, Puderzucker, Salz, Kakao, Puderzucker, Vanillezucker und Zimt mischen. Gehackte Walnüsse und Birnenstücke unterheben. Sojamilch unterrühren. Öl zufügen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.

Den Teig in eine Springform füllen. Die zweite Birne in Stücke schneiden und wie auf dem Bild den Kuchen damit verzieren

Den Kuchen bei 175 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen.
Ober-Unterhitze: ca. 200 Grad ca. 40-45 min

mit einem Holzstäbchen probieren ob durchgebacken

Arbeitszeit: ca. 15-25 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 35-45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

