Der Duft_ von Liebe, Whisky und Kakaobutter. Veganer Mini-Gewürzkuchen mit Mandel-Nugat a la vita est.

Ein einfacher Gewürz-Hefekuchen mit viel Orange, Zimt und etwas Muskatblüte. Sowie in Whisky marinierten Trockenfrüchten. Es klingt nach Herbst. Es ist Herbst. In der kalten Jahreszeit ist es besonders wichtig, sich zu stärken und den Körper auf Temperatur zu halten. Nüssen sind da ein ganz fabelhafter Wärme- und Energielieferant.

Deshalb, natürlich nur deshalb gibt es zum Kuchen ein geniales Mandel-Nugat oder auch den besten veganen Schokoaufstrich, den ich je gegessen habe, dazu.Geröstete Nüsse, ungesüßter Kakao

und ein hochwertiges Süßungsmittel. Das und ein wenig Zeit, viel mehr braucht es gar nicht, um eine leckere Nugat-Creme herzustellen. Vor allem braucht es kein Palmöl oder sonstigen Mist. Das Weglöffeln ist Freude pur, nur leider immer viel zu schnell vorbei und danach denke ich mir: Gott, zwei, drei Löffel weniger hättens auch getan. Aber nein, ab auf die Couch gekugelt. Die Schokoladenreste mit einem Stück Kuchen aus den Mundwinkeln gekratz. Aus Fehlern lernen – klappt!

nicht, wenn es um Schokolade geht.

Das Original-Rezept ist von Sabine alias „Vita est“. Ihr könnt das Rezept auf ihrem Blog oder auf chefkoch.de finden unter – Veganer Nugat. Absolut Perfekt.

Mini-Hefekuchen: (Für eine 14cm Springform)

- 250g Dinkelmehl
- 40g Rohrzucker
- 40g geschmolzene vegane Butter
- 125g lauwarme Sojamilch, ungesüßt
- knapp 1/2 Würfel Hefe
- Prise Salz

Außerdem:

- Abrieb einer Orange + etwas Zitronenabrieb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Muskatblüte
- 1 Msp. Piment u. Kurkuma

Mehl, Salz, Gewürze, in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe in etwas Zucker und 3-4 EL Milch auflösen, in die Mulde füllen, mit etwas Mehl bestäuben. Orangen- und Zitronenabrieb dazu geben. Warten bis die Hefe reagiert, indem sie zu schäumen beginnt. Restliche Milch eingießen, mit dem Knethaken oder den Händen gut durchkneteten. Zum Schluss die lauwarme, flüssige Butter einkneten. Der Teig sollte jetzt schön fluffig und elastisch sein.

Etwas Mehl auf die Teig-Kugel geben.In einer geölten, mit Mehl gepuderten Schüssel, abgedeckt an einem warmen Ort 30 + Min. gehen lassen. Je länger der Teig geht, desto besser wird’s.

beschwipste Früchte:

- 1 gute Handvoll Rosinen
- 7 klein gewürfelte Soft-Aprikosen (ungeschwefelt)

zusammen 1 Stunde mariniert in Whiskey, Muskatblüte, Vanilleextrakt und Amaretto (Alkohlofrei) – Das ergibt dann eine dezenten Schwips. Je länger man die Früchte mariniert, desto kräftiger wird’s. Beschwipste Früchte gefühlvoll unter den gegangenen Teig kneten.

Alternativ

…kann man Apfel- oder Orangensaft statt Whisky verwenden.

Backofen mit Rost und Backpapier auf 185°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die kleine Springform einfetten. Ihr könnt den Teig im Ganzen in die Springform packen oder kleine Hefebrötchen backen. Ich hab mich für ein kleines, geflochtenes Muster entschieden.

Dazu den Teig in 3 gleichgroße Teile teilen und zu 3 gleich langen Strängen ausrollen. Die 3 Stränge an einem Ende zusammendrücken, einen Zopf flechten und anschließend zu einer Schnecke eindrehen. Auf den losen Springformboden geben, an den Rändern ggf. etwas zusammendrücken, damit die Springform darüber passt. Form überstulpen.

Mit mit Rohrzucker bestreuen, mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Nochmal 15 Min. – 30 Min. gehen lassen. Mit Milch bestreichen backen und wenn man mag, nach 15 Min. nochmal mit Milch bepinseln und zu Ende backen.

Die genaue ***Backzeit*** …habe ich vergessen.

Es waren ***ca. 25-35 Min.*** Die letzten 10 Min. hab ich den Kuchen mit Alufolie abgedeckt, damit er nicht zu dunkel wird. Gebacken, eine Schiene unter der Mitte.

Ofenwarmen Kuchen mit Ahornsirup bepinseln. Dann glänzt er schön und ist bereit mit einer dicken Schicht Nugat bestrichen zu werden.

Mandel-Nugat:

- 1 Packung (geröstete) Haselnüsse (200g)
- 100g Zucker nach Wahl (z.B. Kokoszucker)
- 80g Kakaobutter
- 2 EL Mandelmus (hell oder dunkel)
- 50g ungesüßtes Kakopulver
- 1 Prise Meersalz

1. Haselnüsse ggf. im Ofen rösten, kurz abkühlen lassen, die Häutchen abrubbeln.
2. Zucker, Prise Salz im Mixer zu Puderzucker mahlen. 3/4 der Zuckermenge mit den Nüssen zu einer glatten, flüssigen Masse mixen.
3. Kakaobutter in die Masse raspeln, gemeinsam mit dem Mandelmus und dem restlichem Zucker nochmal gut durchmixen.
4. Kakao vorsichtig unterrühren oder sanft untermixen (Pulse-Taste)

5. Zum fest werden in den Kühlschrank, für Ungeduldige – in den Froster geben.

Yummy!