

Veganer Haferkuchen mit Haselnüssen, Schokostückchen und Mohn.

Neues Jahr, neues Feierabend Stückchen. Diese Woche mal was ganz einfaches und schnelles. Ein sehr aromatischer Gewürzkuchen mit Haferflocken und Haselnüssen und kleinen Schokostückchen. Neben Vanille und Tonkabohne, hab ich noch ein wenig Apfelkuchen Gewürz mit in den Teig gegeben. Das ganze bewegt sich also geschmacklich irgendwo zwischen mildem Lebkuchen und Schoko-Haselnusskuchen...

Dieses Rezept ist außerdem ein Mixer Kuchen Rezept. Zuerst werden die Trockenen Zutaten gemixt. Danach wandern die feuchten Zutaten in den Mixer. Beides vereint und kurz verrührt und ab damit in den Ofen. Ach, ja vorher gibt es noch eine Mohn-Vanillezucker Schicht oben drauf. Ich habe Jahrelang ein sehr glückliches, Mohnfreies Leben geführt. Doch seit ich kurz vor Weihnachten einmal vom Germknödel genascht habe...bin ich nun sogar kurz davor mir Mohn über den Kaffee zu streuen! ☐ Nee, ernsthaft. Der Mohn hat es mir echt angetan und deshalb gab es noch ne kleine, einfache Mohnschicht oben drauf. Kann man natürlich auch durch einen Zimt-Zuckerguss oder eine kleine Schokoglasur ersetzen.



Und dazu gab es dann noch Imkes Weltbeste selbstgemachte Himbeermarmelade. Meine süße Arbeitskollegin Imke hat aus den Hofeigenen Himbeeren aus dem vergangenen Sommer, eine ganz köstliche Marmelade gezaubert. Die leichte, beerige Fruchtsäure passt ganz wunderbar zu Haselnuss und Schokolade.

Zum Rezept.

Einfacher veganer Haferkuchen mit Haselnüssen, Schoki und Mohn



Zutaten für eine 24cm Springform

- 200g Haferflocken
- 25g Dinkelmehl Typ 630
- 1 geh. EL Tapioka oder Maisstärke
- 3 TL Weinsteinbackpulver
- 1 gute Prise Natron
- 100g gemahlene Haselnüsse

- 50g Kokos- und 50g Rohrohrzucker
 - 1 Prise Salz
 - geriebene Tonkabohne
 - 1/2 TL Apfelkuchengewürz
-
- Saft+Abrieb einer halben Zitrone
 - 1 Schuss mildes Öl = ca. 3-4 EL
 - 1 TL Vanillepaste
 - 1 Schuss ungesüßte Sojamilch = ca. 6-8 EL
 - Sprudelwasser
 - 1 süß-säuerlicher Apfel (hier Boskoop)
-
- außerdem: Schokodrops zartbitter, sowie 8 EL gemahlener Mohn vermischt mit 4 EL (Vanille)Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine 24cm Springform mit veganer Butter einfetten und mit Nussmehl ausstreuen. Ich habe gemahlene Mandeln genommen.

Die trockenen Zutaten 30 Sekunden lang im Mixer fein mahlen. In eine geeignete Schüssel umfüllen.

Den Apfel entkernen. Zusammen mit den feuchten Zutaten, bis auf das Öl und das Sprudelwasser fein mixen. Zum Schluss das Öl untermixen.

Feuchte Zutaten zum Mehlmix geben. Einen Schuss Sprudelwasser dazu geben. Zutaten mit einem Löffel kurz zu einem zähflüssigen Teig verrühren, der nicht super flüssig ist, sich in der Form aber von selbst verteilt. Ggf. noch etwas mehr Sprudelwasser dazugeben. Zum Schluss die Schokostückchen unterheben.

In die vorbereitete Form füllen, mit der Mohn-Zuckerschicht

toppen.

Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens für ca. 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Erst ein wenig abkühlen lassen, bevor Ring und Springformboden entfernt werden.

Nach Wunsch mit Schokoraspeln toppen und mit einem Klecks Himbeermarmelade servieren.

Bon Appetit.

Jenny