

Veganer Schoko-Kirsch-Kuchen von Frau Christine D.

Zutaten

Biskuitteig

200 g glattes Mehl
50 g Kakaopulver
150 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
300 ml pflanzliche Milch
2 Pkg. Vanillezucker
100 ml Öl
2 TL Essig
125 g Schokostückerl
1 Glas Kirschen

Dauer

30 Min. Zubereitung
15 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Dieser Kuchen ist super schnell zusammen gerührt und ist mal eine andere Variante als der klassische Brownie

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

50 Min. bei 180° Umluft

Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Schneebesen, Teigschachtel, Tortenform

Man kann den Kuchen natürlich auch mit anderen Früchten zubereiten, Himbeeren, Mandarinen, Birnen, da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Bei Dosenfrüchten, die Früchte gut abtropfen lassen!

Zubereitung

- 1 Zuallererst den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Dadurch verkürzt sich die Backzeit und der Kuchen kann seine Triebkraft gut entwickeln. Die Tortenform mit 26cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder mit Öl bepinseln. Wer seine Form gut kennt, kann den Schritt auch weglassen. Vegane Rührkuchen sind von Natur aus meist etwas feuchter als herkömmliche Kuchen.
- 2 Für diesen Kuchen die trockenen Zutaten Mehl, Kakao und Backpulver in eine Rührschüssel sieben und mit Salz, Vanillezucker, Zucker mischen.
Obacht hier, das Sieben erscheint immer ein bissl lästig aber macht dann später den Unterschied. Je feiner die Sachen gesiebt sind, desto besser emulgieren sie sich später im Teig. Und Mehl und gerade Kakao kann Bröckeln drin haben, die man später im fertigen Teig nicht mehr raus schlagen kann. Also Geduld und die Extraportion Feinheit sind hier gefragt!
- 3 Die flüssigen Zutaten wie Pflanzenmilch, Öl und Essig nach und nach dazu leeren und gut mit dem Schneebesen verrühren. Nicht zu fest und nicht zu lange schlagen, das Backpulver reagiert schon im Teig und je länger ihr dafür braucht, desto weniger Triebkraft hat der Kuchen dann im Rohr.
- 4 Die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Wenn ihr natürlich im Sommer frische Kirschen aus Omas Garten hinein geben wollt, dann müsst ihr die Kirschen vorher gründlich waschen und entsteinen.
- 5 Die gehackte Schokolade zusammen mit den Kirschen unterheben und noch einmal gründlich durchrühren. Ihr könnt die Schokolade ganz nach Geschmack hacken. Damit sich die Kirschen nicht im Schneebesen verhängen nehmt für diesen letzten Schritt lieber einen Teigschachtel.
- 6 Nun den Kuchen ab ins Rohr schieben und nach der vorgegebenen Zeit backen.