



veganer
Kürbiskuchen



center
Warnow Park

veganer Kürbiskuchen

Zutaten für 4 Portionen

250 g Dinkelmehl (Typ 630)
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Zimt
200 g Haselnuss, gemahlen
300 g Hokkaido-Kürbis
250 ml Sonnenblumenöl
150 g Zucker, braun
100 g Apfelmus

100 ml Haferdrink
2 EL Zucker
50 g Walnüsse
150 g Frischkäse, vegan
40 g Puderzucker
1 Prise Zimt
100 g Sahne, vegan
Öl für die Form

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Dinkelmehl, Backpulver, Natron, Zimt und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch auf einer Reibe grob reiben. Sonnenblumenöl, Zucker, Apfelmus und Haferdrink in einer Schüssel mit den Schneebesen eines Handrührgerätes für 1 Minute auf mittlerer Stufe schlagen. Kürbis untermischen. Zuletzt die Mehlmischung unterheben. Den Boden und Rand der Springform (26cm Durchmesser) mit Öl einfetten. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und auf mittlerer Schiene im Ofen 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen. Hierfür einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens einstechen und herausziehen. Befindet sich kein Teig mehr am Holzspieß, ist der Kuchen fertig. Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Für das Topping die Walnüsse in eine beschichtete Pfanne geben und rösten bis sie duften. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Den veganen Frischkäse mit Puderzucker und Zimt glatrühren. Vegane Sahne mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen und unterheben. Die Zimtcreme wellenförmig auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und mit Walnüssen garnieren.