

Schoko-Birnen-Kuchen mit gezuckerten Haselnüssen (vegan)

Zutaten

für eine Springform (Ø 22 cm)

für den Teig:

200 ml Pflanzenmilch (Hafermilch)

75 g Rapsöl

150 g Wiener Feinkristallzucker

75 g Apfelmus

200 g Mehl

50 g Backkakao

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Zimt

außerdem:

1 große Birne (weich)

ganze Haselnüsse

2 EL Wiener Brauner Zucker



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rand der Springform leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backkakao, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.

Hafermilch, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Apfelmus dazugeben und nochmal gut verrühren.

Langsam in die trockenen Zutaten einrühren. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange rühren) und in die Form füllen.

Birnen vierteln, entkernen und jeweils der Länge in Scheiben fächerig scheiden und auf den Teig geben. Haselnüsse mit einem Messer in Scheiben schneiden und über dem Teig verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen und anschließend im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag kann dazu auch Schokosauce servieren.