

Rezept

Kaki-Gewürzkuchen

Ein Rezept von Kaki-Gewürzkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

225 g Mehl	1 1/2 TL Weinstein-Backpulver
Salz	100 g Rohrohrzucker
4 EL Öl	150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
2 TL Spekulatiusgewürz	2 Kakis (ersatzweise Äpfel)
35 g kalte vegane Pflanzenmargarine	

Außerdem

vegane Pflanzenmargarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 2 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Margarine einfetten. 150 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 50 g Zucker in einer Schüssel mischen. Öl, Mineralwasser und 1 TL Spekulatiusgewürz zugeben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zügig zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und glätten.
2. Kakis waschen, längs halbieren und vom unteren Ende her in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Jeweils mehrere Scheiben leicht versetzt senkrecht auf den Teig setzen, sodass ein Muster entsteht.
3. Übriges Mehl (75 g), Zucker (50 g) und Spekulatiusgewürz (1 TL) in einer Schüssel mischen. Margarine 1 cm groß würfeln, zufügen und alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verkneten. Diese auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.