

## Rezept

# Veganer Bratbirnenkuchen mit Kardamom

Ein Rezept von Veganer Bratbirnenkuchen mit Kardamom, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>350 g</b> feste Birnen	<b>110 ml</b> neutrales Pflanzenöl
<b>200 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Bio-Orange
<b>2 Msp.</b> gemahlener Kardamom	<b>500 g</b> Weizenvollkornmehl
<b>2 TL</b> Natron	<b>2 TL</b> Apfel- oder Weißweinessig
<b>200 ml</b> Sojamilch	Backpapier für das Blech
neutrales Pflanzenöl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stücke (1 Kastenform à 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften außen mit 1 TL Öl einpinseln. Zucker und Zimt in einer Schale mischen und die Birnenhälften hineindrücken, sodass der Zimt-Zucker an der Schale kleben bleibt.
2. Die Birnenhälften auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. Die Birnen herausnehmen, abkühlen lassen und mit Schale in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Ofen auf 180° herunterschalten. Die Form fetten.
3. In der Zwischenzeit die Zitrusfrüchte heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben (den Saft anderweitig verwenden). Zitronen- und Orangenschale, übrigen Zimtzucker und Kardamom mit Mehl und Natron mischen. 100 ml Öl, Essig und Sojamilch zugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verrühren. Die Birnenwürfel unterheben.
4. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.