Rezept

Veganer Grapefruitkuchen mit schwarzem Pfeffer

Ein Rezept von Veganer Grapefruitkuchen mit schwarzem Pfeffer, am 20.05.2025

Zutaten

2	Grapefruits
1 TL	neutrales Pflanzenöl
200 g	Zucker
1/2 TL	Bourbonvanillepulver
1 Prise	Salz
80 ml	neutrales Pflanzenöl
150 g	ungesüßter Sojaghurt
	neutrales Pflanzenöl für die Form
4 EL	Zucker
250 g	Dinkelmehl (Type 1050)
2 gestrichene TL	Natron
2 EL	Kakaopulver
1/2 TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 ml	Sojamilch
2 TL	Apfel- oder Weißweinessig
2 EL	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Auflauf- oder Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag die Grapefruits mit dem Messer bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die Fruchthaut entfernt wird. Das Fruchtfleisch horizontal in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei den Saft auffangen.

2. Den Zucker mit dem Öl und 1 EL Wasser in einem Topf schmelzen und 1 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Die Backform nur am Rand fetten und den Zuckersirup hineingießen. Die Grapefruitscheiben darauf anordnen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Mehl, Zucker, Natron, Vanille, Kakao, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die flüssigen Zutaten und den aufgefangenen Grapefruitsaft zugeben und alles mit einem Löffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem zähflüssigen, glatten Teig verrühren.

4. Den Teig über die Grapefruitscheiben gießen, etwas glatt streichen und den Kuchen im Backofen (Mitte) 25-30 Min. im Backofen (Mitte) backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den fertigen Kuchen herausnehmen, 15 Min. abkühlen lassen und erst dann stürzen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.