

Rezept

Veganer Marmorkuchen

Ein Rezept von Veganer Marmorkuchen, am 07.08.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

| | |
|---|---------------------------------------|
| 50 g Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil) | 250 g Dinkelmehl (Type 1050) |
| 200 g Zucker | 2 gestrichene TL Natron |
| 1/2 TL Bourbonvanillepulver | 1 Prise Salz |
| 80 ml neutrales Pflanzenöl | 50 ml Sojamilch |
| 150 g ungesüßter Sojaghurt | 2 TL Apfel- oder Weißweinessig |

FÜR DIE GLASUR:

| | |
|---|------------------------------|
| 150 g Bitterkuvertüre (mind. 55 % Kakaoanteil) | 2 EL Haselnusskrokant |
|---|------------------------------|

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke (1 Gugelhupfform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Schokolade hacken, über dem Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten.
2. Alle trockenen Teigzutaten in einer Schüssel vermischen. Die feuchten Zutaten hinzugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig auf zwei Schüsseln aufteilen. Unter die eine Teighälfte die geschmolzene Schokolade rühren.
4. Den hellen Teig in die Form füllen, den dunklen daraufgeben. Eine Gabel in kreisförmigen Bewegungen durch beide Teigschichten ziehen, damit das typische Marmormuster entsteht.
5. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 35-40 Min. goldbraun backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den fertigen Kuchen herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Erst dann stürzen.

6. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Den Kuchen mithilfe eines Backpinsels mit der Glasur überziehen und mit Krokant bestreuen. Die Glasur fest werden lassen.