Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Veganer Vollkorn-Schoko-Haselnusskuchen

Ein Rezept von Veganer Vollkorn-Schoko-Haselnusskuchen, am 30.05.2025

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Haselnusskerne
50 g	Haselnussmus (Bioladen, Reformhaus)
50 ml	Olivenöl
1	Vanilleschote (ersatzweise TL Bourbon-Vanillepulver)
2 TL	Backpulver
100 ml	Sprudelwasser
50 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Ahornsirup
2 TL	Apfelessig (ersatzweise Weißweinessig)
250 g	Weizenvollkornmehl (ersatzweise Dinkelvollkornmehl)
	Salz

Für die Glasur:

100 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kuchen (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. 14 Haselnüsse beiseitelegen, die restlichen Nüsse in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, bis die braunen Häutchen aufplatzen. Herausnehmen (Backofen nicht abschalten) und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit dem Haselnussmus und 250 ml Wasser in einem Topf erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen, Ahornsirup, Olivenöl und Essig einrühren und kurz beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in die Kuvertüre-Haselnuss-Mischung einrühren.

3. Die abgekühlten Haselnüsse im Blitzhacker oder mit dem Messer grob hacken. 2 TL gehackte Haselnüsse beiseitestellen. Das Mehl mit Backpulver, den restlichen gehackten Haselnüssen und 1 Prise Salz mischen. Die Kuvertüre-Haselnuss-Mischung und das Sprudelwasser dazugeben und mit einem Silikonspatel rasch vermischen, bis alle Zutaten feucht sind. Der Teig darf noch Klümpchen haben, sie lösen sich beim Backen auf.

4. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Den Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzspieß kein Teig mehr kleben bleibt. Nach 5 Min. Backzeit den Kuchen mit einem scharfen Messer längs in der Mitte ca. 1 cm tief einschneiden. Den Kuchen nach dem Ende der Backzeit mit dem Backpapier aus der Form heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Backpapier entfernen.

5. Die restliche Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen rundherum mit der Kuvertüre bestreichen. Die übrigen ganzen Haselnüsse mittig in gleichmäßigem Abstand auf den Kuchen setzen und die restlichen gehackten Nüsse mittig zwischen die einzelnen Nüsse streuen. Die Kuvertüre fest werden lassen und den Kuchen servieren.