Veganer Gewürzkuchen mit Pflaumenmus

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Mandeln, gemahlen	75 g
Zucker	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Vanille Zucker	1 Päckchen
Lebkuchengewürzmischung	3 TL
Zimt	1 TL
Kakaopulver	2 EL
Salz	
Haferdrink	250 ml
Pflaumenmus	125 g
Sonnenblumenöl	3 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Haferdrink, 50 g Pflaumenmus und 1 EL Öl zu den trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2. Eine Kastenform mit 2 EL Öl einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Teig gleichmäßig in die Form gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.

3. Gewürzkuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit übrigem Pflaumenmus bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle der gemahlenen Mandeln eignen sich auch gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	156 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g