

Veganer Gewürzkuchen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten, vegan

125 g Rohrzucker
250 ml Hafermilch
150 g Margarine
3 EL Ahornsirup
300 g Dinkelmehl
Saft und Schale von einer Orange
1 Vanilleschote
2 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL Natron
150 g Walnüsse, gemahlen
3 EL Kakaopulver



Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Hafermilch mit Margarine, Zucker und Ahornsirup erhitzen und mit einem Schneebesen vermischen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Vanilleschote auskratzen und danach fein hacken. Mehl, Gewürze, Natron, Nüsse und Kakao in eine Schüssel geben und vermischen. Die trockenen mit den flüssigen Zutaten vermischen, Masse auf ein gefettetes Blech streichen und bei 200°C ca. 15 Minuten backen.