

Veganer Pflaumenkuchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stücke

8 Pflaumen
220 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Natron
1/2 Teelöffel Backpulver
240 ml Kokosmilch
1 Zitrone
60 ml Kokosöl
125 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör

Brownieform (ca. 23 x 23 cm)

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backform mit etwas Kokosöl einfetten.

- 2 -

Kokosöl schmelzen. Zitrone auspressen. Öl, Zitronensaft, Kokosmilch und Zucker vermengen.

- 3 -

Mehl, gemahlene Mandeln, Natron und Backpulver vermischen. Zu der Kokosmilchmischung geben und kurz unterrühren. Teig in die Form geben.

- 4 -

Pflaumen halbieren und entkernen. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen.

- 5 -

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Veganer Kuchen schmeckt nicht? Meine Kollegen staunten nicht schlecht, als ich ihnen verriet, dass dieser lockere Pflaumenkuchen völlig ohne tierische Produkte auskommt. Als wichtigste Ersatzstoffe für Milch, Butter und Co. kommen hier Kokosmilch und Kokosöl zum Einsatz, deren dezenter Geschmack wunderbar zu Pflaumen passt. Ich fand schön, Pflaumenkuchen mal ganz minimalistisch mit wenigen Früchten in Szene zu setzen. Du kannst aber natürlich auch viel mehr Pflaumen verwenden.