

## Saftiger Nuss-Zwetschken-Kuchen

VORSICHT: Nachfolgendes Rezept kann unter Umständen zu Suchtverhalten führen 😊! Ganz so schlimm ist es natürlich nicht, aber ich muss schon sagen, dieser Kuchen hat mich so dermaßen überrascht, dass ich meine Abneigung gegenüber sündigen Süßspeisen nochmal grundlegend überdenken muss. Ich übertreibe wirklich nicht, er schmeckt so genial, ihr müsst ihn einfach nachbacken und euch selbst von dem Genuss überzeugen! Danke an mein Schatzi Meli für diese wunderbare gustatorische Überraschung 😊



### Rezepttyp

- Kuchen/Dessert
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
  - ca. 40 Minuten Zubereitung excl. Backzeit

### Zutaten für eine kleine Tortenform mit 16cm Ø

#### für den Mürbteig:

- 200g glutenfreies Mehl
- 100g kalte vegane Butter
- 25g Rohrohrzucker

#### für die Nussfüllung:

- 100g geriebene Nüsse ([Haselnüsse](#) und [Mandeln](#))
- ½ TL Backpulver
- 3 TL Chiasamen
- 1 TL Leinsamen gemahlen
- 1 TL Vanillezucker
- [½ TL Zimt gemahlen](#)
- 1 Prise Salz
- 50g Apfelmus
- 3 EL Ahornsirup
- 50ml Pflanzenmilch
- 50ml Soja Cuisine

#### weitere Zutaten:

- 4 EL Zwetschkenröster
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen
- Früchte zum Garnieren (z.B. frische Feigen, Zwetschken etc...)

### Allergiehinweise

- Glutenfrei

## Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Für den Mürbteig das Mehl, den Zucker und die Butter in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter einfetten.
3. Den Teig ausrollen und in die Springform legen, dabei einen 1,5cm-2cm hohen Rand ziehen. Die Tortenform in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fertig ist.
4. Für die Füllung alle trockenen Zutaten (Nüsse, Backpulver, Chiasamen, Leinsamen, Vanillezucker, Zimt und Salz) in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
5. Dann die feuchten Zutaten (Apfelmus, Ahornsirup, Pflanzenmilch und Soja Cuisine) mit einem Schneebesen untermengen.
6. Die Tortenform aus dem Kühlschrank nehmen und den Zwetschkenröster auf dem Boden verteilen.
7. Nun die Nussmasse in die Form füllen und glattstreichen.
8. Im vorgeheizten Backofen je nach Herd bei ca. 175 °C für 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
9. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen.

*Tipp: der Kuchen schmeckt uns am besten, wenn er mindestens einen Tag im Kühlschrank ruhen kann. So wird er besonders saftig und die Gewürze können sich so richtig entfalten.*



## Rezeptbeschreibung

Ihr könnt natürlich auch eure liebsten Nussorten und einen anderen Obströster (z.B.: Marille (Aprikose) oder Holunder) verwenden.

Solltet ihr eine andere Springformgröße verwenden, könnt ihr mithilfe eines Backform-Umrechners ganz leicht die Zutatenmengen umrechnen lassen. Dieses Tool findet ihr ohne Weiteres bei einer kurzen Internetrecherche.

Viel Erfolg beim Nachbacken – leben und leben lassen, ist das Motto 😊

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik