

Veganer Nusskuchen

Ein flaumiger Nusskuchen mit feinem Geschmack, so soll es sein. Am besten schmeckt er, in dicke Stücke geschnitten, zum Nachmittagskaffee.

4 EL gemahlene Leinsamen

10 - 12 EL Wasser

250 Gramm vegane Butter, weich

180 Gramm Zucker

optional: 3 Ei-Ersatz* (Sojamehl oder ein [fertiges Produkt](#), nach Packungsanleitung angerührt)

2 gehäufte EL Soja-Joghurt, natur

2 Packungen Bourbon-Vanillezucker

280 Gramm Mehl

1 Packung Backpulver

½ TL Zimt

¼ TL Salz

200 Gramm gemahlene Haselnüsse

125 ml Sojamilch

Staubzucker zum Dekorieren

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, damit der Kuchen leicht herausgezogen werden kann. Leinsamen mit Wasser sehr gut vermischen, beiseite stellen. Vegane Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann Leinsamen und Joghurt hinzugeben und weiter mixen, bis eine fluffige, homogene Masse entstanden ist (wenn Ei-Ersatz benutzt wird, dann den auch jetzt hinzugeben). In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Haselnüsse vermischen. Dann mit der Sojamilch zu den anderen Zutaten geben und einen glatten Teig daraus rühren. In die Form streichen und 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad backen, oder bis ein Zahnstocher, in die Mitte des Kuchens gestochen, sauber wieder herauskommt. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form entfernen, und vollständig abkühlen lassen. Dick mit Staubzucker bestreuen.

*Ich habe den ursprünglichen Kuchen ohne Ei-Ersatz gebacken, und er war wunderbar und sehr flaumig. Manche mögen diese sehr lockere Konsistenz vielleicht nicht so gerne - wenn ihr dazugehörst, dann gebt einfach den Ei-Ersatz hinzu.