

Nusskuchen Vegan

Ergibt 1 Blech mit Rand à 29x 40cm

Zutaten

425g Haselnüsse gerieben
425g Zucker
425g Hartweizengriess
13g Vanillezucker
27g Backpulver
26g Weissmehl
850g Sojamilch (Sojadrink)

Hinweis

Der Teig ist zu Beginn der Zubereitung sehr flüssig. Der Griess wird beim Backen für die Bindung und Konsistenz des Kuchens sorgen.

Vorbereitung

- Blech einfetten und Boden mit Backpapier auslegen
- Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen

Zubereitung

- Alle Zutaten zusammen vermischen
- Masse in gefettetes Backblech giessen
- Für 40–45 Minuten auf der mittleren Rille im Ofen backen
- Nach dem Backen den Kuchen auf eine Silikonmatte oder Brett mit Backpapier stürzen
- Auskühlen lassen
- Oberfläche kann nach Belieben mit Fettglasur überzogen werden
- Kuchen in gleichmässige Stücke schneiden (z.B. 4x4 cm)