

Veganer Nuss-Nougat-Kuchen



Dieses Rezept ist für alle Schoko- und NussfanatikerInnen unter euch. Dieser Kuchen hat es in sich und erreicht fast Brownie-Qualität. Der Nougat verleiht ihm aber die ganz besondere Note.

Zutaten für einen großen Kuchen (Springform):

- 200 ml Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 5 EL Leinsamen
- 250 g Rohrzucker
- 150 g Nougatmasse
- 100 g Schokolade
- 1 TL Vanille
- 2 Prisen Salz
- 350 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 150 g Kuvertüre
- 100 g Nougatmasse

Die Leinsamen mit dem dreifachen Volumen heißen Wassers übergießen und kurz

stehen lassen. In der Zwischenzeit Öl und Zucker abmessen. Die Leinsamen werden mit dem Wasser püriert bis eine schleimige Masse entsteht. Diese wird zu dem Öl und dem Zucker gegeben. Alles wird schaumig gerührt. Dann wird das Nougat mit der Schokolade geschmolzen (im Wasserbad oder auf niedriger Stufe in der Mikrowelle) und unter die Masse gerührt. Salz und Vanille hinzufügen. Das Mehl mit den Nüssen und dem Backpulver mischen und kurz unterrühren. So viel Wasser dazugeben, dass ein klebriger Teig entsteht. In eine gefettete Form geben und bei 175 Grad Celsius backen, bis die Einstechprobe positiv ist (ungefähr 45 Minuten). Den abgekühlten Kuchen mit der Glasur (Kuvertüre und Nougat werden im Wasserbad geschmolzen) überziehen. Nach Belieben verzieren. Natürlich kann die Masse auch für Muffins verwendet werden.

Guten Appetit!