

MOHN-KIRSCH-KUCHEN mit Streuseln (vegan)

Zutaten
(für ca. 12 Stück = 1 Springform 26 oder 28 cm Durchmesser)
Teig:
220 g Weizenvollkornmehl
1 TL Maisstärke
1 TL Weinstein Backpulver
1 TL Natron
50 g gemahlener Mohn
150 g Rohrzucker, fein gekörnt
½ TL Vanillemark
1 Prise Salz
150 ml Sojamilch
1 EL Apfelessig
80 ml Albaöl (70 g)
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
Streusel:
1 EL Kichererbsenmehl (12 g)
2 EL Wasser
60 g Weizenmehl
65 g Weizenvollkornmehl
35 g gemahlene Mandeln
½ TL Weinstein Backpulver
50 g Rohrzucker, fein gekörnt
1 Prise Salz
70 ml Albaöl (60 g)
30 g gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung
Das Vollkornmehl mit Backpulver, Maisstärke, Natron, Rohrzucker, Mohn, Vanillemark und Salz in einer Schüssel vermengen.
Sojamilch mit dem Apfelessig verquirlen, zusammen mit dem Albaöl in die Trockenmischung geben und mit einem Löffel zu einem Teig verrühren.
Den Teig in die mit Albaöl ausgefettete Backform geben, glatt streichen, und die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen.
Für die Streusel das Kichererbsenmehl mit dem Wasser glatt rühren.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit Rohrzucker, Salz und Mandeln in eine Schüssel geben. Anschließend Albaöl und das angerührte Kichererbsenmehl hinzufügen. Die Masse zu Streuseln kneten und auf den Kirschen verteilen. Gehobelte Mandel darüber streuen.
Backen: ca. 30 – 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Kuchen auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Tipp:
Der Kuchen schmeckt sehr gut mit steif geschlagener veganer Sahne.

Nährwertinformation pro Stück:
339 kcal | 17 g Fett | 6 g Eiweiß | 45 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®