

Veganer Marmorkuchen

Zunächst einmal fetten wir die Form mit Margarine und Pinsel gründlich und sorgfältig ein. Dann stellen wir die Form in den Kühlschrank. Wenn die Margarine kalt bleibt, vermischt sich diese nicht so schnell mit dem Teig, wenn man den Teig schließlich in die Form füllt.

Das Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver und Salz hinzugeben, untermischen und die Schüssel beiseite stellen.

In der anderen Schüssel Margarine, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Vanillemark (bzw. eine der Alternativen) mit den Rührbesen schaumig schlagen. Dann nach und nach das Mehl und den Sojadrink (nur 500ml, d.h. 100ml übrig lassen) zugeben und alles zu einem tollen Teig verrühren. Die Hälfte des Teigs geben wir dann in die eingefettete Backform.

Form beiseite stellen. An dieser Stelle können wir bereits den Backofen vorheizen (180°C Umluft).

Zu dem verbliebenen Teig in der Schüssel geben wir nun den Kakao und den restlichen Sojadrink. Achtung, auf keinen Fall den Handmixer einschalten und versuchen Kakao und Sojadrink unter den noch hellen Teig zu mischen, denn das gibt eine riesengroße Sauerei. Daher zunächst einmal alles mit einem Löffel so gut es geht verrühren. Erst wenn kein oder nur noch wenig Kakaopulver oben liegt, den Handmixer einschalten und den Teig rühren. Vorsicht: Sollte der Teig zu fest werden und an den Rührbesen hochlaufen, dann ruhig noch etwas Sojadrink vorsichtig nachschütten, bis sich der Teig problemlos rühren lässt.

Anschließend den fertigen dunklen Teig auf den hellen Teig in der Form verteilen. Dann mit einer Gabel den dunklen Teig „spiralförmig“ durch den hellen Teig ziehen, um das typisch chaotische Marmorkuchenmuster zu kreieren.

So, nun die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und zwar für 50 Minuten. Während der Kuchen im Backofen schwitzt und duftet ist Spülen angesagt. Nach 50 Minuten mit einem Holzspieß eine Stäbchenprobe machen, bleibt an dem Stäbchen nichts kleben ist der Kuchen fertig. Andernfalls den Kuchen wieder in den Backofen stellen, Stäbchenprobe nach ein paar Minuten wiederholen und so weiter. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen holen und zunächst für ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Kuchen vorsichtig aus der Form holen.

Den abgekühlten Kuchen kann man natürlich noch mit Puderzucker bestreuen, mit einer Schokoglasur oder auf andere Art und Weise verzieren.

Fertig. Mit Sojasahne, aber auch ohne einfach wunderbar. Hmm...



Zutatenliste:

Die Mengenangaben reichen für eine große Kastenform (30-35 cm lang) oder eine große Gugelhupfform (Durchmesser 22cm).

700g Dinkelmehl Type 812

2 Päckchen Backpulver

200g brauner Rohrzucker

250g Margarine (z.B. von Sojola)

2 Tütchen Vanillezucker (mit Bourbonvanille)

600ml Sojadrink Vanille

80ml Wasser

1 Prise Salz

100g Kakao (zum Backen, d.h. nicht das Instantpulver zum Trinken)

Mark einer Vanilleschote oder Vanille aus der Mühle (alternativ: Vanillearoma vegan)

Margarine zum Einfetten der Form

Zudem eine Backform (s.o.) nach Wahl, zwei große Schüsseln, ein großes Sieb, ein Handmixer (Rührbesen), einen Esslöffel sowie eine Gabel.



www.facebook.com/veganbrunchduisburg

www.vegangebiet-ruhr.de

Email: info@vegangebiet-ruhr.de