Russia meets Caribbean: Zupfkuchen mit einem Hauch von Kokosnuss (vegan)

Der wonnige Mai lässt noch auf sich warten und sein erster Tag wurde von mir als ungeeignet eingestuft, um vor die Tür zu gehen.
Draußen goss es in Strömen. Ein melancholisches Lied von REM im Radio.
Bevor man den Mai- Blues bekommt heißt es da ganz schnell zu handeln. Also: Backofen an und Freunde einladen!

Vor einiger Zeit habe ich in meinem Mannheimer Lieblingsrestaurant, dem Hellers, mal wieder einen Zupfkuchen gegessen, von dem ich erst hinterher feststellte, dass er vegan war.
Sofort beschloss ich, einmal einen veganen Zupfkuchen nachzubacken und kam durch einen glücklichen Zufall kurz darauf sogar an das Original- Rezept der Hellers- Konditorin, als ich deren Vortrag über veganes Backen besuchte.
Natürlich kam es wie fast immer: Als ich mit ihm fertig war, war das Rezept ein anderes. Spontan backen ist ja eh so eine Sache. Soja- Joghurt hatte ich sogar da, aber die Margarine reichte nicht… ein Rest Kokosfett sprang in die Bresche. Vollkornmehl gesellte sich zum Weißmehl, eine Extraprise Kakao flog in die Schüssel und Zitronensaft kam für die Frische dazu. Extraviel Vanille in Form von Paste sorgte für die Veredelung.
Und heraus kam ein oberleckerer Zupfkuchen mit einem zarten Aroma von Kokos, der in der Übergangszeit zwischen (dieses Jahr glücklicherweise nicht russsischem) Winter und (vielleicht karibischem?) Sommer die nass- grauen Tage auf perfekte Weise versüßt!
Wer Kokos in Gebäck mag, sollte das unbedingt ausprobieren, es gibt dem Kuchen das gewisse Etwas!

Russia meets Caribbean: Zupfkuchen mit einem Hauch von Kokosnuss (vegan)

Zutaten

für 1 Springform 6 cm Durchmesser:

Mürbeteig

170 g Mehl
100 g Vollkornmehl
60 g Kakao
120 g Rohrohrzucker
180 g weiche Margarine

Füllung

800 g Soja-Joghurt
1-2 EL Zitronensaft
1 TL Vanillepaste (oder Mark einer ganzen Vanille)
50 g Stärke
100 g flüssige Margarine
40 g flüssiges Kokosfett
150 g Zucker

Alle Teigzutaten verkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Für die Füllung die Margarine und das Kokosfett erwärmen, bis sie flüssig sind.
Die flüssige Mischung unter die anderen Zutaten rühren und auf den Teig gießen.
Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf die Masse legen.
40- 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen.[nurkochen]
Das Rezept funktioniert auch gut mit glutenfreiem Mehl, so wird es im Hellers gebacken.
Wer eine Unverträglichkeit hat, nimmt also 270 g Verträgliches =)
Ganz viel Nasch- Genuss wünscht euch eure
Naschkatze Judith ♥
Nachtrag Januar 2016: Gestern habe ich den Kuchen nach Rezept gemacht, allerdings noch mit ***Bananenscheiben*** und ein paar ***Mandarinenfilets*** aus der Dose, die übrig waren. Beides habe ich auf den Boden verteilt und die Masse darüber gegossen.
KÖSTLICH!! =)

Man kann diesen Kuchen also auch toll mit Obst verfeinern, so wie man es auch von Käsekuchen kennt. Birne oder Kirschen passen sicher auch super!

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
1
Send email