# Seelenfutter gegen Herbstwetter: Schoko-Nuss-Tarte (vegan)

Jetzt, wo die Tage spürbar kürzer werden und das Wetter sich schon mal auf den November einstimmt, braucht man noch dringender als sonst tröstendes Seelenfutter! Was wäre da besser geeignet als ein Schokokuchen mit Nüssen?

Deshalb gab es bei uns diese unkomplizierte Schoko-Nuss-Tarte. Sie ist einfacher zu machen, als es vielleicht aussieht und schmeckt köstlich nach Nuss und Schokolade. Am besten fand ich sie lauwarm, weil da die Schokostückchen in der Füllung noch leicht angeschmolzen waren und die Aromen wunderbar zum tragen kamen.

Die Tarte ist also auch ein fabelhaftes (lauwarmes) Dessert! Aber

man kann sich auch ein Stück in der Mikrowelle anwärmen, habe ich bei der Arbeit herausgefunden (zuhause haben wir ja kein Schnell-Aufwärmgerät)). Auf jeden Fall sollte man die Tarte aber vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

**Für 1 Springform ca. 19 cm Durchmesser:**

**Teig:**

200 g Dinkelmehl
50 g Zucker
50 g Margarine
1 Prise Salz
6-8 EL Pflanzendrink/Wasser

**Füllung:**

200 g Nüsse, gemahlen
70 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade, gehackt
20 g Stärke
200 g Sojajoghurt
1 gestr. TL Zimt
2 Pr. Kardamom, gemahlen
50 g Walnüsse, gehackt

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen, zuerst einmal nur ca. 4 EL Flüssigkeit zugeben und alles verkneten. Ist die Masse noch zu trocken, weitere Flüssigkeit zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die gefettete Springform drücken und einen Rand hochziehen.
Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
Alle Zutaten für die Füllung in die Schüssel wiegen und verrühren. Die Walnüsse am besten zum Schluss einrühren. Die Füllung auf den Boden geben und glatt streichen.
Die Tarte ca. 40–45 Minuten backen, bis der Rand goldbraun wird und die Masse leicht aufgegangen ist. In der Form abkühlen (oder zumindest lauwarm werden) lassen, dann herauslösen und genießen.

Ich hoffe, ihr werdet diese Tarte auch so lecker finden wie

Naschkater und ich – sie war (wie Kuchen leider meistens bei uns…) blitzschnell ratzeputz aufgenascht.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!
Eure Judith