Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)

Dieses Wochenende gibt es mal keine Plätzchen, sondern einen Weihnachtskuchen vom Blech. Da mein Naschkater ja sehr gerne veganen Kuchen isst, habe ich gestern mal ein bisschen experimentiert und versucht, veganen Lebkuchen vom Blech zu machen. Im Endeffekt wurde ein Blechkuchen daraus, denn der Teig ist wunderbar fluffig und herrlich aromatisch dank der Lebkuchengewürze.

Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)

Beim Lebkuchen

Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)

werde ich also noch mal herumprobieren, aber dieser Kuchen ist auf jeden Fall eine schöne Abwechslung für die vorweihnachtliche Kaffeetafel. Ich wollte sowieso schon lange mal einen Blechkuchen backen.

Natürlich ist es nicht ausgeschlossen, dass ich heute oder morgen auch noch Plätzchen in den Ofen schiebe... Mal wieder Kuchen zum Frühstück war für Naschkater aber sicher eine Abwechslung - da musste er mal nicht in der Kammer die Plätzchendosen plündern.

Für 1 Blech von ca. 30×25 cm:

250 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln/Nüsse
25 g geröstete, gehackte Nüsse
100 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz
15 g Backpulver
1 Prise Salz
50 g Orangeat
30 g Zitronat
300 g Sojagurt
2 EL Rum
100 g Zartbitterkuvertüre
Mandelblättchen zum Verzieren

Das Blech oder einen Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Mandeln/Nüsse, Zucker, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen. Dann Orangeat, Zitronat und die gehackten Nüsse untermischen. Den Sojagurt und den Rum dazugeben und alles zu einem Teig verrühren. Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen (am besten mit einem Silikonspatel oder einer angefeuchteten Winkelpalette).

20 Minuten backen, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen und auf den erkalteten Kuchen streichen. Mit Mandelblättchen ein hübsches Muster legen. Wenn die Kuvertüre fest ist, kleine Schnitten schneiden.

Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)

Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)

Heute strahlt bei uns mal wieder ein wolkenloser Himmel und es ist wieder richtig kalt. Nach dem milden Schmuddelwetter der letzten Woche tut das gut und ich hoffe, ihr alle könnt heute ein paar Sonnenstrahlen und klare Winterluft genießen - bevor ihr es euch mit einem heißen Kaffee oder Tee und Weihnachtsgebäck gemütlich macht. Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	