

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Letztes

Wochenende fiel mir auf, dass ich schon ewig keinen Nusskuchen mehr gebacken habe. Naschkater miaute ja schon wieder nach was Zitronigem, aber da ich ja gerade letzte Woche den [Zitronen-Matcha-Kuchen](#) gemacht hatte, stand das nicht zur Debatte. Außerdem hatte ich beim Einkaufen zufällig gemahlene Walnüsse gefunden - so etwas bekommt man ja eher selten zu kaufen. Natürlich kann man Walnüsse auch im Blitzhacker selbst mahlen, aber da war ich jetzt auch mal gerne faul.

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)

Also schaute ich mich nach einem unkomplizierten veganen Nusskuchen um und wurde bei simply vegan fündig. Im Endeffekt wandelte ich den Kuchen dann wieder ab, aber die Grundstruktur habe ich übernommen und für uns wurde der Kuchen perfekt: außen herrlich knusprig, innen wunderbar saftig und vor allem schön nussig.

Das Nugat war eine Resteverwertung - ich empfehle, mehr zu nehmen, als im Rezept steht, denn meine 40 g waren etwas wenig. 100 g sind sicher super, dann kommt das Nugat auch gut zur Geltung.

Zusammen mit dem Schokoüberzug war der Walnusskuchen dann „absolut naschkatzenauglich“ und ich hoffe, ihr werdet ihn genauso gerne naschen wie Naschkater

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



und ich.

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)

Für 1 Kastenform:

250 g Margarine
200 g Zucker
2 **LSE** *
250 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver (18 g)
1 Prise Salz
200 g Walnüsse, gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen
150 ml Pflanzendrink
40-100 g Nugat, fein gewürfelt
150 g Kuvertüre

1 Handvoll gemischte Nüsse nach Belieben zum Verzieren

* 2 EL Leinsamen (*geschrotet*) + 6 EL Wasser (5 Min. quellen lassen, dann pürieren)

Die Form einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Margarine und Zucker cremig rühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Nach und nach Nüsse und Pflanzendrink dazu geben und einrühren, zum Schluss den Nugat in den Teig mischen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Am

besten nach 55 Minuten die Stäbchenprobe machen. Sollte der Kuchen dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt.

Den fertigen Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit den Nüssen

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



verziern.

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende und viel Freude beim Naschen!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

2

Send email