

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Letzt
es 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.



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 naschkatzentauglich“ und ich hoffe, ihr werdet ihn genauso gerne naschen wie Naschkater und ich.



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 verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende und viel Freude

beim Naschen!

Eure Judith