

Veganer Schoko-Gewürzkuchen

Dieser vegane Schoko-Gewürzkuchen schmeckt einfach köstlich! Das Back-Öl Klassik sorgt für luftigen und saftigen Backgenuss.

Zutaten
1 Portionen

75 g Zartbitterschokolade, vegan (50-70% Kakaogehalt)
225 g Mehl
210 g Zucker
35 g Backkakao, ungesüßt
1 TL Backpulver, gestrichen
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz
100 g Byodo Back-Öl Klassik
270 ml Wasser, lauwarm
3 kleine Birnen

Byodo Back-Öl zum Einfetten
Kastenform (ca. 25x11cm)

Zubereitung

Kastenform mit Back-Öl einfetten und mit einem zurechtgeschnittenen Bogen Backpapier auslegen, der an den beiden langen Seiten über die Form hinaussteht. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze

vorheizen.
Vegane Schokolade fein hacken, im Wasserbad schmelzen und kurz beiseite stellen. Birnen waschen, schälen und den Boden begradigen, damit sie von alleine stabil und aufrecht stehen.

In einer großen Rührschüssel alle trockenen Zutaten mischen. Anschließend die geschmolzene Schokolade, lauwarmes Wasser und das Byodo Back-Öl Klassik dazugeben. Alles gerade so lange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
Den Boden der Backform mit Teig bedecken. Die Birnen gleichmäßig verteilt hineinsetzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den restlichen Teig rund um die Birnen in die Formfüllen.

Gewürzkuchen im unteren Drittel für etwa 60 bis 70 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen!
Den fertigen Kuchen nach dem Backen ein paar Minuten ruhen lassen, dann mit Hilfe der Backpapierlaschen aus der Formlösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.