

# Grundrezept Kuchen



300g **Dinkelvollkornmehl**, 100g **Rohrohrzucker**, 1 Pkg **Weinsteinbackpulver**, 1 Prise **Salz**, nach Belieben auch **Vanillezucker** und 1-3 Teelöffel **Kakao** mit einem Schneebesen verrühren. 200 ml **Sojamilch**, 200 ml **Wasser** und 70-100 ml **Rapsöl** mit den trockenen Bestandteilen vermischen. Die Masse in eine Backform geben. (Wir haben eine Darth Vader Backform mit Öl eingepinselt und mit Semmelbröseln gestaubt. Silikonformen sind allerdings auch sehr praktisch, weil man sie nur mit Wasser auszuspülen braucht. Tortenformen aus Blech oder Kastenformen kann man gut mit Backpapier auslegen.) Gebacken wird bei 220 Grad. Fertig ist der Kuchen, wenn beim Einstechen mit einer Gabel (Stricknadel) nichts mehr kleben bleibt, d.h. zwischen 15 und 30 Minuten – abhängig von der Backform.

Dieser Kuchen ist sehr gut variierbar. Man kann gemahlene oder gehackte Nüsse druntermischen oder Schokostückchen. Man kann ihn nach dem Backen durchschneiden und mit Marmelade füllen und/oder mit Schokoguss (vegane Butter und Kochschokolade erhitzen – am besten 1 Minute in der Mikrowelle) überziehen. Lecker ist auch, wenn man den Kuchen nach dem Backen mit etwas Rum einpinselt. Der Alkohol verdampft auf dem heißen Kuchen, der Geschmack bleibt.

Share this: