



## Walnusskuchen vegan

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

200 g	Dinkelmehl (Type 630, alternativ Weizenmehl)	2 EL	Leinsamen, gemahlen
150 g	Walnuss, gemahlen	1 Päckchen	Backpulver
100 g	Rohrzucker	1 EL	Backkakao
je 1 Prise	Salz und Zimt	150 g	vegane Schokolade
100 ml	geschmackneutrales Öl	250 ml	Pflanzendrink (Soja-, Hafer- oder Mandeldrink)
1 EL	Walnussöl (alternativ Sonnenblumenöl)	50 g	Walnüsse, gehackt

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. 50 g der Schokolade hacken.
2. Gemahlene Leinsamen mit 6 EL Wasser glatt rühren und ca. 10 Minuten stehen lassen.
3. In einer großen Schüssel Mehl, gemahlene Walnüsse, Backpulver, Zucker, Backkakao, Salz und Zimt vermischen. Öl, Pflanzendrink und die Leinsamen-Mischung dazugeben und mit einem Handrührgerät alles zu einem glatten Teig verrühren. Die gehackte Schokolade unterheben.
4. Den Teig in die Kastenform füllen und ca. 50 - 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Kuchen eventuell abdecken, damit er nicht verbrannt.
5. Nach der Backzeit, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter umdrehen und vollständig auskühlen lassen.
6. Die restliche Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad oder bei ganz niedriger Temperatur schmelzen lassen.
7. Das Walnussöl unterrühren und die Glasur auf dem Kuchen verteilen. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.
8. Trocknen lassen.

Tipp: Beim veganen Backen ist das Öl eine gute Alternative zu Margarine. Mit geschmacksneutralem Sonnenblumenöl kann man nichts falsch machen.