

Birnen-Kuchen mit Haferflocken-Streuseln

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

300 g Dinkelmehl

50 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Kakaopulver

2 TL Backpulver

1 TL Natron

150 g Zucker

½ TL Zimt

1 Prise Salz

1 Zitrone

100 ml neutrales Öl

100 ml Pflanzendrink

80 ml sprudeliges Mineralwasser

2 EL Apfelmark

1 EL Apfelessig

125 g TAIGA Haferflocken

60 g vegane Margarine

3 kleine Birnen

50 g (vegane) Schokolade

Zubereitung:

1) Dinkelmehl, gemahlene Haselnüsse, Kakaopulver, Backpulver, Natron, 100 g Zucker, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.

2) Abrieb der Zitrone, neutrales Öl, Pflanzendrink, sprudeliges Mineralwasser, Apfelmark und Apfelessig zu den trockenen Zutaten geben und kurz zu einem homogenen Teig vermengen.

3) Haferflocken mit Margarine und restlichem Zucker (50 g) zu Streuseln verkneten. Birnen vierteln, schälen und entkernen. Mit einem Messer längs mehrfach oberflächlich einschneiden.

4) Den Teig in eine Springform füllen. Die Haferflockenstreusel auf dem Teig verteilen, dann die Birnenviertel gleichmäßig in den Teig drücken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig

auskühlen lassen.

5) Schokolade grob hacken, über einem Wasserbad schmelzen und in feinen Streifen über dem Kuchen verteilen