

Veganer Nusskuchen

Von Veronika Sudmann aus Münster

Zutaten

Die Mengenangaben reichen für ein kleines Blech oder eine Auflaufform. Wer ein großes Blech füllen will, nimmt einfach von allem die doppelte Menge.

Für den Teig

150g Mehl (Weizenmehl)
150g Walnüsse (gemahlen)
100g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
1TL Backpulver
125g Margarine
100g Erdnussmus
150g Apfelmus (bei Bedarf auch mehr)
Etwas Muskatnuss
Etwas Kardamon
Optional Zimt

Für die Streusel

50g Mehl
50g Zucker
50g Margarine

Außerdem

1 Banane, geschnitten zum Belegen
(optional geht auch anderes Obst)
Mandelstifte zum Bestreuen, Menge nach Bedarf

Zubereitung

Zunächst werden die trockenen Zutaten, also Mehl, Walnüsse, Zucker und Vanillezucker mit Backpulver vermischt. Danach folgen die Gewürze: Kardamon, Zimt, Muskatnuss und eine Prise Salz. Nun folgen nach und nach die flüssigen Zutaten, wie Apfelmus, Erdnussmus und Margarine.

Wer mag, kann die flüssigen Bestandteile auch erst separat verrühren und dann mit dem trockenen Teil mischen. Wichtig ist, dass alles gut verrührt wird.

Die Mischung wird nun in eine Auflaufform oder auf ein kleines Backblech gegeben und glatt verstrichen. Nun wird die Banane in Scheiben geschnitten und auf die Fläche verteilt.

Weiter geht's mit den Streuseln. Alle Zutaten vermischen und mit den Händen durchbröseln, damit alles streuselig wird und auf dem Kuchen verteilen.

Zum Schluss noch mit Mandeln bestreuen und dann für 25 Minuten Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.

Guten Appetit!