



# Veganer Schoko-Kirschkuchen

⌚ Preparation time: 25 minutes  
Cooking time: 35 minutes  
**Total time: 60 minutes**

👤 Portions: 10

## Zutaten für einen Kuchen

### Für den Kuchen

- 250 g Dinkelmehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g Rohrzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zimt
- 6 EL Kakaopulver (45 g)
- 100 ml Kokosöl
- 250 ml Pflanzendrink
- 1 sehr reife zerquetschte Banane
- 1-2 Hände voll Kirschen (entsteint)
- 35 Gramm Kakaonibs + 8 g zum Garnieren

Außerdem: Eine mittlere Springform (24-26 cm Durchmesser) und etwas Margarine oder Kokosöl zum Fetten der Form.

### Für die Schoko-Glasur

- 50 ml flüssiges Kokosöl
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Johannisbrotkernmehl zum Andicken

## Zubereitung (ca. 25 Minuten Arbeitszeit + 35 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine sehr reife Banane mit einer Gabel zerquetschen. Flüssiges Kokosöl und Pflanzendrink bereit stellen.
2. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Rohrzucker, Zimt, Kakaopulver, Backpulver und Natron in eine Schüssel geben.
3. Zitronensaft direkt auf das Natron träufeln, das dadurch aktiviert wird und beginnt zu schäumen. Zerdrückte Banane, Pflanzenmilch und Kokosöl unter Rühren mit einem Handrührgerät nach und nach hinzu geben. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, Klümpchen freien Schokoteig verarbeiten. Anschließend 35 g Kakaonibs unter den Teig ziehen.
4. Eine Springform fetten und die Schokoteig-Masse einfüllen. Weitere Kakaonibs über den Kuchen streuen und leicht andrücken.
5. Kirschen waschen, entkernen, halbieren und in die Kuchenoberfläche drücken.
6. Dann den Schoko-Kirschkuchen bei 180° in den vorgeheizten Ofen geben und dort ca. 35-38 Minute fertig backen (Die Backzeit kann je nach Ofenart und -alter leicht variieren).
7. Den fertig gebackenen Schoko-Kirschkuchen etwa 20 Minuten abkühlen lassen und aus der Springform auf einen Kuchenteller geben.
8. Aus Kokosöl, Zimt, Ahornsirup und Kakao eine Glasur anrühren. Schokoglasur durch das Einrühren von Johannisbrotkernmehl etwas cremiger, fester machen. Schokoglasur über den Kuchen verteilen.