



Veganer Kirschkuchen schnell & einfach

🕒 Preparation time: 20 minutes

👤 Portions: 6

🕒 Cooking time: 45 minutes

Total time: 65 minutes

Zutaten (1 Kuchen, 6-8 Portionen)

- 150-180 g frische Kirschen
- 130 g Zucchini
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 250 g Dinkelmehl type 630
- 100 g Kokosblütenzucker* (oder Rohrohrzucker) + etwas mehr zum Bestäuben
- 1 TL Zimt
- Optional: 1 kl. TL Kardamom*
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron* (oder etwas mehr Backpulver)
- 100 ml Kokosöl*
- 3 EL Sojajoghurt
- 25 g Mandelblättchen

Außerdem: Eine Auflaufform ca. 27 x 17 cm **Amazon Affiliate-Links*

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 45 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Backform/Auflaufform mit Backpapier auslegen oder wahlweise mit Margarine oder Öl einfetten
2. 150-180 g Kirschen waschen und entsteinen. Ich benutze hierfür einen Kirschentsteiner. Lange Zeit habe ich Kirschen per Hand entkernt, aber mit einem Entsteiner*, der ein bisschen aussieht wie ein "Tacker" geht dies unglaublich schnell und ist wirklich sehr angenehm.
3. 130 g Zucchini waschen und fein aufreiben. Zitrone heiß abwaschen und die Schale etwa einer Zitronenhälfte abraspeln.
4. 250 g Dinkelmehl, Zitronenabrieb, 100 g Kokosblütenzucker, 1 TL Zimt, 1 kl. TL Kardamom, Backpulver und Natron in eine Rührschüssel geben. 1 EL Zitronensaft auf das Natron träufeln, bis es schäumt. Aufgeriebene Zucchini, 100 ml Kokosöl und 3 EL Sojajoghurt zügig unterrühren. Ich schneide zusätzlich vier Kirschen klein und hebe diese ebenfalls unter den Teig.
5. Teig in die Form geben, glatt streichen und die restlichen entsteineten Kirschen halbiert in den Teig drücken. Teig mit Mandelblättchen bestreuen und mit noch etwas Kokosblütenzucker bestäuben.
6. Kuchen bei 180 Grad Umluft ca. 45-50 Minuten backen.
7. Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form heben, in Stücke schneiden und den Sommer in vollen Zügen genießen.