



Veganer Valentinskuchen - "Last Minute"

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 20 minutes
Total time: 45 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten (4 Portionen, Springform mit 17 cm Durchmesser*)

Für den Kuchenboden

- 1 TL Öl oder Margarine zum Fetten der Springform
- 200 g (glutenfreie) feine Haferflocken
- 1 reife Banane
- 2 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 kl. TL Natron (oder etwas mehr Backpulver)
- 1-2 TL Zitronensaft
- 2 EL Kokosblütenzucker* (oder Rohrzucker)
- Eine Prise Salz
- 200 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink, Reisdrink oder Haferdrink)
- Optional: Eine Handvoll Blaubeeren

Für das Topping

- 200 g veganer Frischkäse, z.B. Oatly! Aufstrich natur oder Simply V Streichgenuss natur
- 30-35 g Puderzucker
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Deko nach Belieben, z.B. gefriergetrocknete Himbeeren* & Nonpareilles*

*Amazon Affiliate Link

Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 20-25 Minuten Backzeit)

1. Backpapier über den Boden einer kleinen Springform spannen (Durchmesser ca. 17 cm), Form schließen und den überstehenden Rand außen mit einer Schere einkürzen. Den Springformrand ein wenig einfetten.
2. Haferflocken im Mixer fein zermahlen. Eine reife Banane in Stücke gebrochen hinzufügen. Backpulver und Natron dazu geben, mit Zitronensaft beträufeln, bis es schäumt. Zimt, Zucker, eine Prise Salz sowie 200 ml Pflanzendrink dazu geben und die Zutaten im Mixer fein pürieren. Wer möchte, hebt später noch eine Handvoll Blaubeeren unter den Teig. Ich habe das aber heute und hier nicht gemacht.
3. Den Teig in die Backform streichen und 5-10 Minuten quellen lassen.
4. Dann den Kuchenboden im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft 20-25 Minuten backen (Stäbchentest).
5. Kuchen nach der Backzeit kurz abkühlen lassen, mit einem dünnen Messer vom Rand der Springform lösen und aus der Form nehmen. Kuchen komplett abkühlen lassen, bevor das Frosting aufgetragen wird.
6. Für das Frosting den veganen Frischkäse mit einer Prise Vanille, Puderzucker und dem Abrieb einer halben Bio-Zitrone verrühren. Ich benutze dafür ein Handrührgerät. Dann das Frosting auf den Kuchen auftragen und diesen nach Belieben verzieren. Ich habe hierfür 1,5 EL gefriergetrocknete, zerstoßene Himbeeren und 2 EL Nonpareilles benutzt. Außerdem hatte ich noch ein paar winzige, rosa Zuckerherzen da.

Du kannst den Kuchen jetzt sofort zu zweit genießen oder du stellst ihn noch ein paar Stunden im Kühlschrank kalt. Ich bin gespannt, wie deine kleine Überraschung ankommt. Schreibe mir dazu gerne hier in den Kommentaren, auf [Facebook](#) oder [Instagram](#). Auf Instagram findest du darüber hinaus [das Rezept auch als Reel](#) - also als "Rezept-Video", in dem ich dir zeige, wie schnell und unkompliziert der Kuchen gemacht ist. Happy Valentine! xoxoxo, deine Lea