



Fluffiger Mandelkuchen mit Mohn & Brombeeren

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 50 minutes
Total time: 75 minutes

👤 Portions: 10

Zutaten für einen Kuchen (ca. 10 Portionen)

Für den Kuchen

- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 150 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Sojamehl gemischt mit 6 EL Wasser (das ist der Ei-Ersatz)
- 140 g vegane Butter + etwas Butter zum Fetten der Springform | ich benutze Alsan
- 100 g Rohrzucker + 2 EL Rohrzucker zum Bestreuen des Kuchens
- 125 g Sojajoghurt
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 gehäufte EL Mohnsamen
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Zitronensaft
- 130 ml Mandelmilch
- 30 g Mandelblättchen
- 180-200 g Brombeeren

Außerdem: Eine Springform mit dem Durchmesser 24 cm | Höhe 6 cm

Zubereitung (ca. 25 Minuten Arbeitszeit + 50 Minuten Backzeit)

1. Alle Zutaten abmessen, bereit stellen und den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. 3 EL Sojamehl (vollfett) mit 6 EL kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und bereit stellen. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, vegane Butter kalt in Stückchen geschnitten, Rohrzucker, Sojajoghurt, eine Prise Meersalz, gemahlene Vanille, Mohn und Backpulver in eine große Rührschüssel geben. Das mit Wasser verrührte Sojamehl ebenso hinzufügen.
3. Das Natron dazu geben und den Zitronensaft direkt über das Natron träufeln. Das Natron beginnt daraufhin zu schäumen und wird durch die Säure ordentlich "aktiviert". Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine unter Zugabe der Mandelmilch 4-5 Minuten einen gleichmäßigen, zähflüssigen Teig anrühren.
4. Die Springform mit veganer Butter gut einfetten, den Teig in die Form füllen und verstreichen.
5. Die Brombeeren waschen, etwas trocken tupfen und zusammen mit den Mandelblättchen über den Teig verteilen. Den Kuchen anschließend mit ca. 2 EL feinem Rohrzucker bestreuen.
6. Mit Hilfe eines Pfannenwenders die Brombeeren und Mandelblättchen leicht in den Teig drücken.
7. Die Springform mit dem Teig für ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen geben.
8. Sollte der Kuchen nach einiger Zeit auf einer Seite stärker bräunen als auf einer anderen Seite, dreht die Form während der Backzeit einmal ein wenig, damit nicht die Mandelblättchen auf der einen Kuchenseite verbrennen und auf der anderen Kuchenseite noch ganz blass sind. Bei meinem Ofen ist das zum Beispiel so. Da wird die Hitze ungleichmäßig im Ofen verteilt. Wenn Ihr merkt, dass die Mandelblättchen allgemein schnell dunkel werden, deckt den Kuchen zusätzlich mit ein wenig Alufolie ab.
9. Kuchen nach ca. 50-55 Minuten aus dem Ofen holen und ca. 30-40 Minuten abkühlen lassen (Achtung Backzeit kann je nach Ofenart und -alter leicht variieren). Springform öffnen und den Kuchen noch leicht ofenwarm genießen.

Wer mag, serviert den Kuchen mit veganer Sahne oder veganem Vanilleeis.