



Birnenkuchen mit Schokoladensauce

Zutaten für 10 Stücke

Für den Birnenkuchen

- 1 Springform Ø 28 cm
- 4 Williams-[Birnen](#) (ca. 400 g) - 1 Birne grob zerkleinern; die anderen für das Topping in dünne Scheiben schneiden
- 100 g Cashewkerne
- 40 g Datteln, entkernt
- 30 g Bio-Maisstärke
- 60 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 2 EL [Haferdrink](#) - zum Einpinseln
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Kardamompulver

Für den Teig

- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Datteln, entsteint
- 100 ml Haferdrink
- 75 g Margarine, vegan + hitzebeständig
- 1 Prise Kristallsalz

Für die Schokoladensauce

- 80 g Schokolade, vegan
- 2 TL Kakaopulver
- 200 ml Haferdrink
- 3 TL Bio-Maisstärke - mit 4 EL Wasser verrühren

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten

Für den Birnenkuchen-Teig den Haferdrink zusammen mit den Datteln in einem Standmixer pürieren. Dann in eine Schüssel füllen, Mehl, Margarine, Mandeln und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Ein mit Backpapier bestücktes Backblech bereitstellen.

Den Teig auf das Backpapier geben und mit einem Nudelholz auf Backform-Grösse, 5 mm dünn ausrollen. Anschliessend den Teig mit dem Backpapier in die Springform geben, den Boden sowie den Rand gleichmässig andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung die grob zerkleinerte Birne zusammen mit den Datteln, Cashews und dem Orangensaft in dem Standmixer fein pürieren. Dann in eine Schüssel geben, die Maisstärke, Zimt und Kardamom dazugeben und abschmecken. Sollte die Orange zu sauer sein, noch etwas Yaconsirup o. ä. dazugeben.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Dann mit den Birnenscheiben fächerförmig belegen und 30 Min. im Ofen backen.

Anschliessend kurz aus dem Ofen nehmen, mit 2 EL Haferdrink die Birnen bepinseln und nochmals 5 Min. backen. Danach etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce den Haferdrink aufkochen, die Schokolade und Kakaopulver einrühren, mit Maisstärke abbinden und beiseitestellen.

Den Birnenkuchen zusammen mit der Schokoladensauce geniessen.

Unterstützen Sie unsere Arbeit – abonnieren Sie unser Foodscout-Magazin

Mit einem Abo [unseres veganen Rezepte-Magazins foodscout erhalten](#) Sie pro Jahr vier foodscout-Ausgaben – jeweils ein Heft im Frühjahr, Sommer, Herbst und im Winter. Jede Ausgabe ist auf 100 illustrierten Seiten prall gefüllt mit köstlichen veganen Rezepten. Gesunde Ernährung wird mit foodscout zum Kinderspiel. Denn unsere besten Rezepte sind leicht nachzukochen, gelingen garantiert und sind somit auch für Anfänger geeignet.

Das Abo für *foodscout* können Sie hier bestellen:

- In Deutschland (19,80 Euro): www.presseplus.de
 - In Österreich (22 Euro): www.presseshop.at
 - In der Schweiz (24 CHF): www.presseshop.ch
-

Nährwerte pro Stück

- Kalorien: 360 kcal
- Kohlenhydrate: 43 g
- Eiweiss: 6 g
- Fett: 17 g