

Rezept für veganen Rotweinkuchen mit Lebkuchengewürz

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 120 g brauner Zucker
- 50 g gemahlene Nüsse
- 100 g vegane Zartbitterschokolade
- 1 Prise Salz
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 3 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- geriebene Orangenschale
- 80 g Margarine
- 100 ml Mineralwasser
- 150 ml Rotwein oder Glühwein (für eine alkoholfreie Variante einfach Kinderpunsch nehmen)



Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Kakao, Backpulver, Natron, Salz und Nüsse nacheinander in ein schönes Glas geben und in Schichten auftürmen.
2. Die Blockschokolade in grobe Stücke zerkleinern und ebenfalls in das Glas hinzugeben.
3. Die Orangenschalen frisch abreiben oder getrocknete obenauf geben. Die Menge können Sie je nach gewünschter Intensität variieren.
4. Das Glas verschließen und ein kleines Etikett anhängen, auf dem die Mengenangaben für die restlichen Zutaten vermerkt sind.
5. Verschenken und dem Beschenkten damit eine Freude bereiten.
6. Zum Backen dann den Ofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
7. Margarine schmelzen und zusammen mit dem Wein und dem Mineralwasser in eine Schüssel geben.
8. Backmischung aus dem Glas in die Schüssel hinzugeben und schnell alles zu einem Teig verrühren.
9. Den Teig in eine gefettete Springform geben und im Ofen für ca. 45 min backen.