

Veganer Johannisbeerkuchen

Ich liebe Johannisbeeren! Klein, rund und sauer harmonieren sie einfach so gut mit süßem Gebäck und schmecken nach Kindheit und Hochsommer! Allerdings sind mir die meisten Johannisbeerkuchen zu aufwändig: im Sommer möchte ich draußen sein und nicht lange in der Küche stehen.



Deshalb habe ich vor kurzem, als ich den Geburtstag meiner Patentochter mit ihr nachfeiern wollte, einen ganz einfachen Rührkuchen mit Johannisbeeren entwickelt, den Ihr auch als Muffins backen könnt (dann mit verkürzter Backzeit von etwa 20 Minuten!).

Dieser Kuchen ist unheimlich saftig und genau so süß wie sauer: einfach perfekt. Für mich gehört zur Perfektion ein Zitronen-Zuckerguß darauf, aber Ihr könnt ihn natürlich auch nur mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

- 1 Tasse (120 g) Dinkelmehl 1050
- 3 gestrichene Esslöffel (25 g) Speisestärke
- 2 gehäufte Teelöffel Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3/4 Tasse (100 g) gemahlene, geschälte Mandeln
- die abgeriebene Schale einer Zitrone
- 120 g Apfel-Bananen-Mark
- 80 g Rohrohrzucker
- 125 g weiche vegane Butter
- 125 g veganer Naturjoghurt (ich habe Sojajoghurt verwendet)
- 200 g Johannisbeeren
- evtl Puderzucker und den Saft einer Zitrone für den Guß
- Johannisbeeren zum Dekorieren

Bitte immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Als erstes vermengt Ihr das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver, dem Salz und den gemahlenden Mandeln in einer kleinen Schüssel. Darüber reibt Ihr die Schale der Bio-Zitrone komplett ab. In einer weiteren Schüssel verrührt Ihr die weiche vegane Butter mit dem Zucker und rührt dann nach und nach das Apfel-Bananen-Mark und den Sojajoghurt unter. Wenn alles gut vermischt ist, rührt Ihr die trockenen Zutaten aus der ersten Schüssel komplett unter. Wenn Ihr Euren Kuchen oder die Muffins mit Zuckerguß dekorieren wollt, empfiehlt es sich, den Boden der Kuchenform oder der Muffinsförmchen erst einmal mit einer Schicht Teig OHNE Johannisbeeren zu versehen. In den restlichen Teig hebt Ihr vorsichtig die von den Stielen befreiten Johannisbeeren (das geht ganz schnell mit einer Gabel: den Trick kennt Ihr alle, oder?). Wenn Ihr die Muffinsformen oder Eure Kuchenform mit dem restlichen Teig befüllt habt, kommen sie in den Ofen: der vegane Johannisbeerkuchen wird bei 180 ° Grad Celsius (Ober- / Unterhitze) auf mittlerer Schiebeleiste etwa 50-60 Minuten (das hängt vom Ofen ab! Er sollte goldgelb sein!) und die Johannisbeermuffins werden etwa 20-25 Minuten lang gebacken.

Nach dem Backen solltet Ihr den Kuchen erst einmal außerhalb des Ofens in der Form 15 Minuten lang auskühlen lassen, bevor Ihr ihn auf ein Kuchengitter stürzt und ihn dort vollständig auskühlen lasst. Ist er ausgekühlt, könnt Ihr den Zuckerguß anrühren: die Anleitung für den perfekten Zitronen-Zuckerguß findet Ihr [hier](#).

Nachdem Ihr den Zuckerguß löffelweise aufgetragen habt, könnt Ihr den veganen Johannisbeerkuchen noch mit einzelnen Beeren oder Johannisbeersträußchen verzieren. Schön sieht es auch aus, wenn Ihr rundherum auf Eurer Servierplatte Johannisbeerrispen verteilt.

Genießt diesen Sommerkuchen am besten frisch gebacken! Mit einer dicken Zuckergußschicht bleibt er aber auch einige Tage saftig.