# REZEPT FÜR VEGANER ORANGEN-WALNUSS-KUCHEN

## VEGANER ORANGEN-WALNUSS-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 12-16 Stück | 100 Min. | plus Quell-, Abkühl- und Trockenzeit**

### Zutaten

- 2 Bio-Orangen
- 25 g Leinsamen
- 200 g Walnusskerne
- 250 g vegane Margarine
- 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Pck. Backpulver
- 150 ml Pflanzenmilch
- Margarine für die Form
- 200 g vegane Zartbitterschokolade
- 15 g Kokosfett

5687

## ZUBEREITUNG

| 425 | 7 | 35 | 29 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro Stück | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Orangen heiß waschen und trocknen. Schale von einer Frucht in feinen Zesten abziehen und zugedeckt kühl stellen. Schale der zweiten Frucht fein abreiben. Beide Orangen auspressen (ergibt ca. 200 ml Saft). Leinsamen im Blitzhacker fein mahlen, mit Orangensaft verrühren und 15-20 Minuten quellen lassen. 12-16 schöne Walnusshälften zum Garnieren beiseite legen, 120 g Walnüsse fein mahlen, Rest grob hacken.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Margarine, Bio-Zucker, Salz und fein abgeriebene Orangenschale dickcremig und hell aufschlagen. Gequollene Leinsamen zufügen und gut unterrühren. Dinkelmehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Walnüsse mischen. Mit Pflanzenmilch kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Kranzform (26-28 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, dabei nach 35-40 Minuten Oberfläche locker mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen, Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen.

3. Schokolade hacken und mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen und mit beiseite gestellten Walnusskernen und Orangenzesten verzieren. Fest werden lassen.

**Tipp:**

Um die Leinsamen zu mahlen, braucht es einen leistungsstarken Blitzhacker oder Hochleistungsmixer. Wer den nicht hat, bekommt Leinsamen auch gemahlen im Handel.

# REZEPT FÜR VEGANER ORANGEN-WALNUSS-KUCHEN