



Veganes Vanille-Biskuit

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

1 EL Leinsamen, fein gemahlen
2 1/2 EL heißes Wasser
200 g Mehl
50 g Stärke (Mais oder Kartoffel)
150 g Zucker
1 TL Natron
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Vanille-Salz
250 ml Hafermilch, ungesüßt
80 ml Pflanzenöl
1 Zitrone (fein geriebene Schale und Saft)

Für die Beerensoße

300 g Heidelbeeren oder gemischte Beeren der Saison
Saft von einer Zitrone
50 g Zucker
2 TL Maisstärke
Salz

Für das Topping

400 ml Kokosnusscreme, kalt
1-2 EL Puderzucker, gesiebt

Vorbereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die gemahlene Leinsamen mit dem heißen Wasser in eine kleine Schüssel geben und einige Minuten aufquellen lassen.

Der Teig

Eine 23er Backform mit Pflanzenöl einfetten. Mehl, Zucker, Stärke, Backpulver, Natron und Vanille-Salz in einer Rührschüssel vermengen. In einem Messbecher die Hafermilch mit Pflanzenöl, Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren und danach mit den Leinsamen aufschlagen.

Die Hafermilch-Mischung zu der Mehl-Mischung geben und geradeso unterrühren bis der Teig zusammenkommt. An diesem Punkt darf nicht zu viel gerührt werden, sonst wird der Kuchen hart und zäh. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und den Kuchen etwa 25 Minuten backen.

Nach dem Backen

Den Kuchen etwa zehn Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem Ende eines Kochlöffels in etwa zwei Zentimeter Abstand in den Kuchen stechen und ihn dann vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Soße

Alle Zutaten in einem Topf vermengen und circa fünf Minuten aufkochen bis die Soße eindickt, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Das Topping

Die Kokosnusscreme vom Kokoswasser trennen und dann nur die Kokoscreme zum Aufschlagen verwenden. Die Creme mit ein bis zwei Esslöffel Puderzucker steifschlagen und gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.