



Veganer Marmorkuchen mit Schoko-Erdnuss-Glasur

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Vemondo veganes Ei-Ersatz	3 EL
Mineralwasser, classic	70 ml
Margarine, vegan	120 g
Zucker	180 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Haferdrink	200 ml
Weizenmehl, Type 405	350 g
Speisestärke	30 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakaopulver	3 EL
Schokolade, Zartbitter	100 g
Erdnussbutter	2 EL
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Gugelhupfform
28 cm Durchmesser

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Vemondo Ei-Ersatz, Mineralwasser, weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. 150 ml Haferdrink, Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und verrühren.
2. Gugelhupfform einfetten, mit Mehl bestäuben und drei Viertel des Teiges in die Form geben. Restlichen Teig mit 50 ml Haferdrink und Kakao verrühren und in die Form geben. Mit einer Gabel dunklen Teig leicht unterheben. Kuchen für ca. 45 Min. backen.
3. Schokolade grob hacken und in einen Topf geben. Topf auf niedriger Stufe erwärmen, Schokolade zusammen mit Erdnussbutter schmelzen. Sobald die Schoko-Erdnuss-Glasur flüssig ist, vom Herd nehmen. Erdnusskerne grob hacken.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und etwas auskühlen lassen, die Schoko-Erdnuss-Glasur auf dem Kuchen verteilen, mit gehackten Erdnüssen bestreuen und komplett auskühlen lassen. Veganen Marmorkuchen in Scheiben schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	260 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g