

Vegane Schokowürfel



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g gemahlene Walnüsse
- etwa 100 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Weinstein-Backpulver
- 2 EL Kakaopulver (14 g)
- 100 g Rohrzucker, fein gemahlen und gesiebt
- 1 Prise feines Meersalz
- 250 g Bitterschokolade
- 90 g Erdnussmus
- 70 g Sonnenblumenöl
- etwa 180 g Apfelmus
- 80 g Ahornsirup
- 1 unbehandelte Orange

Glasur und Guss:

- 250 g Orangenfruchtaufstrich
- 200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Walnüsse sorgfältig mit Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Zucker und Salz mischen.
2. Schokolade in Stückchen teilen und mit Erdnussmus und Öl in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Falls vorhanden, einen verstellbaren Backrahmen auf 22 x 26 cm einstellen und auf das Blech setzen. Den Ofen auf 170–180 °C vorheizen.
4. Schokoladenmasse in einer großen Rührschüssel mit Apfelmus und Ahornsirup vermischen. Mehlmischung zugeben, alles gut verrühren und den Teig kurz ruhen lassen. (Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen – je nach Konsistenz noch etwas mehr Mehl oder Apfelmus zugeben.) Teig in den Backrahmen auf das Blech geben und glatt verstreichen. Oder den Teig auf dem einfachen Backblech glatt verstreichen.
5. Auf der mittleren Schiene 20–30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.
6. Orange heiß abwaschen, Saft auspressen und über den Kuchen träufeln. Kuchen aus dem Rahmen lösen, völlig abkühlen lassen, stürzen und das Backpapier abziehen. Kuchen in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden.
7. Für die Glasur den Fruchtaufstrich leicht erwärmen, glatt rühren und die Oberseite jedes Würfels mit einer kleinen Menge davon bestreichen. Für den Guss die Kuvertüre in Stückchen schneiden, im heißen Wasserbad schmelzen, auf die Würfel träufeln und trocknen lassen.