



## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 24.01.2025

Omas Haselnusskuchen, vegan

Für 12 Stück

### Zutaten

#### Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 550)  
2 EL Tapiokastärke (oder Speisestärke)  
4 TL Backpulver  
125 g Haselnusskerne, geröstet und gemahlen  
125 g Zucker  
1 Msp. gemahlene Vanille  
1 Prise Zimt  
1 Prise Salz  
80 g Brat- & Backöl  
350 ml Hafermilch  
2 EL Apfelessig

#### Für den Zuckerguss:

120 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft

#### Außerdem:

Kastenform (Länge 24 cm)  
Backpapier für die Form  
große Rührschüssel  
großer Schneebesen  
Silikonschaber  
scharfes Messer

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (Länge 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** Mehl, Stärke, Backpulver, Nüsse, Zucker, Vanille und je 1 Prise Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem großen Schneebesen mischen.
3. Öl, Hafermilch und Essig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in die Kastenform geben und mit einem Silikonschaber glattstreichen
5. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte zunächst 15 Minuten backen, dann mit einem scharfen Messer einmal der Länge nach einschneiden und weitere 35-40 Minuten backen.  
**Stinas Tipp:** Um zu testen, ob der Kuchen durchgebacken ist, empfiehlt sich nach 35 Minuten eine Stäbchenprobe. Haftet roher Teig am in den Kuchen gesteckten Stäbchen, backen Sie ihn einfach weitere 5 Minuten und wiederholen die Probe.
6. Kuchen in der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
7. Den Kuchen vorsichtig aus der Form heben und das Backpapier entfernen.
8. **Für den Zuckerguss** Puderzucker und Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und glattrühren.
9. Zuckerguss mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen, trocknen lassen und in Scheiben schneiden.