



VEGANER ORANGEN - GEWÜRZ - KUCHEN



ZUTATEN:

250 g Dinkelmehl
150 g Rohrohrzucker
1 TL Zimt
½ TL Kardamom
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 Prise Salz
200 ml frisch gepresster Orangensaft
80 ml Pflanzenöl
Abrieb einer Bio-Orange
1 TL Apfelessig
Optional: 2 EL gehackte Walnüsse
oder Mandeln

ZUBEREITUNG:

Trockene Zutaten mischen: Mehl, Zucker, Zimt, Kardamom, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermengen.

Flüssige Zutaten einrühren: Orangensaft, Öl, Orangenabrieb und Apfelessig kurz unterrühren, nur bis ein glatter Teig entsteht.

Backen: Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 35–40 Minuten backen.

Veredeln: Kuchen abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker oder Orangenglasur überziehen.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823