

Feige Pflaume mit Nuss

ergibt 8 Stück Kuchen

Für den Teig:

2 EL gemahlene Leinsamen
6 EL heißes Wasser
100 g Haselnussbutter
60 g Sojajoghurt
60 ml (4 EL) Sojamilch
80 ml Pflanzenöl
150 g Zucker
50 g Vanillezucker*
240 g Mehl
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
2 TL geriebene
Limettenschale

*Für den Vanillezucker habe ich dieses Rezept verwendet:
<http://seitanismymotor.com/de/2014/06/homemade-vanilla-sugar/>
Man kann stattdessen aber auch Puderzucker nehmen.

Für den Belag:

12-14 halbierte Zwetschgen
2 Feigen, geachtelt
1 EL Zucker

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform (28×18 cm) mit Backpapier auslegen

Leinsamen mit heißem Wasser mischen und zehn Minuten quellen lassen. Dann Haselnussbutter, Joghurt, Milch, Öl und Zucker einrühren.

Übrige Zutaten dazugeben und alles gut verquirlen. Den zähflüssigen Teig in die Backform geben und glattstreichen.

Pflaumen und Feigen mit der Schnittkante nach oben daraufsetzen und leicht andrücken.

Zucker darüberstreuen und ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und dann anschneiden.

Tipp: Man kann den Kuchen sehr gut einen Tag vorher backen. Mit Aluminiumfolie abgedeckt hält er sich bis zum nächsten Tag frisch.

© www.seitanismymotor.com 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Permalink zum Artikel (bitte immer angeben):
<http://seitanismymotor.com/de/2014/09/plum-and-fig-cake/>

Plum and Fig Cake

yield: 8 pieces

For the batter:

2 tablespoons ground flax
6 tablespoons hot water
100 g (3.5 oz) hazelnut butter
1/4 cup soy milk
1/4 cup soy yoghurt
1/3 cup vegetable oil
3/4 cup sugar
1/2 cup sifted vanilla sugar*
2 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
1/4 teaspoon salt
2 teaspoons lime zest

*sift before measuring; I used this recipe for the sugar:

<http://seitanismymotor.com/2014/06/homemade-vanilla-sugar/>
You can use regular powdered sugar instead and add a teaspoon of vanilla extract to your batter

For the topping:

12-14 halved Italian plums
2 figs, divided into eights
1 tablespoon sugar

Preheat the oven to 400°F and line a 11×7 inch rectangular pan with parchment paper.

Place flax seeds in a large bowl and whisk in hot water. Let sit for 10 minutes.

Add nut butter, milk, yoghurt, oil, and sugars. Whisk well. Add remaining ingredients and mix well. Your batter will be very stiff.

Pour the batter into the prepared pan and spread out evenly. Place plums and figs on top and carefully press them into the batter (only a bit!).

Sprinkle with sugar and bake for 40 minutes.

Let cool completely before removing from pan and slicing.

Tip: This can be made a day in advance. Let the cake cool and cover with aluminium foil. Keep it at room temperature.

© www.seitanismymotor.com 2014. All rights reserved.

url to article: <http://seitanismymotor.com/2014/09/plum-and-fig-cake/>