

## Saftiger veganer Kirsch-Schokoladen-Kuchen

### Zutaten

- 200 g entkernte frische Kirschen (oder aus dem Glas, eingefroren...)
- 200 ml Hafermilch (bei Kirschen aus dem Glas kann auch gerne ein Teil mit Kirschsafte ausgetauscht werden); Ich habe zudem eine Hafermilch mit Vanillegeschmack genommen
- 150 g hitzebeständiges Öl oder reine Pflanzenmargarine (ich empfehle Alsan)
- ½ TL Natron
- Ein Schuss Apfelessig - Alternativ: Zitronensaft
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse - Alternativ: andere gemahlene Nüsse oder mehr Mehl
- 150 g Rohrohrzucker - Alternativ: Kokosblütenzucker oder Rohrzucker
- 20 g reinen Kakao oder 30 g Kakao Backkakao
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- Puderzucker nach Belieben

### Zubereitung

1. Kirschen pflücken, waschen und entkernen.
2. Die Hafermilch, Öl (bzw. erwärmte Margarine) und Apfelessig in eine große Backschüssel geben. Natron dazugeben und umrühren. Die Flüssigkeit sollte jetzt ganz leicht anfangen zu schäumen.
3. Mehl, gemahlene Nüsse, Rohrzucker, Kakao, Backpulver und Salz hinzufügen und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat. Kleine Klümpchen lösen sich im Teig beim Backen auf.
4. Den Ofen auf 180Grad einstellen und eine Backpfanne oder Springformen mit 20cm Durchmesser mit etwas Öl einfetten und mit Kakaopulver ausstäuben (optional). Alternativ bei Verwendung einer Springform den Boden mit Backpapier bedecken und nur die Seiten leicht einfetten.
5. Kirschen auf dem Boden der Springform verteilen, dann den Teig hineingeben. Glattstreichen und in den Ofen schieben. 50 Minuten backen, dann mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist.  
Ofen ausschalten und Kuchen gerne noch 30 Minuten im Ofen lassen und bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.
6. Mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und genießen!

Berechnung von CO<sup>2</sup>-Emissionen über Klimatarier: [https://www.klimatarier.com/de/CO2\\_Rechner](https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner)

(Leider gibt es oft nicht alle Zutaten. Da muss man dann etwas ähnliches nehmen. Man bekommt trotzdem ein gutes Feeling für die Klimarelevanz verschiedener Gerichte und wie sie sich durch eine Veränderung der Zutaten (bspw. Butter tauschen mit Pflanzenmargarine) verändern)

