

Schoko-Espresso-Kuchen mit geschmorten Kirschen

Zutaten für eine Kastenform:

- 275 g Mehl
- 170 g Zucker
- 25 g Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 100 g Schokodrops
- 0,5 mittelgroße Zucchini
- 0,5 Schote Vanille
- 1 Zitrone
- 200 ml Mandelmilch
- 100 ml Sonnenblumenöl
- alternativ: anderes mildes Pflanzenöl
- alternativ: Vanillearoma
- 30 ml kalter Espresso

Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Kastenform mit einem Streifen Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Alle trockenen Zutaten, das heißt Mehl, Zucker, Kakaopulver, Schoko-Drops und Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen.

Die "nassen" Zutaten in eine andere Schüssel geben. Dafür die Zucchini sehr fein reiben und die Vanilleschote anschneiden und das Mark herauskratzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Mandelmilch, Öl und Espresso hinzufügen und alles vermengen.

Die trockenen Zutaten zu den flüssigen geben und mit einem Schneebesen kurz und vorsichtig glattrühren. Den Teig in die Form füllen und 40-45 Minuten backen.

Zutaten für die Kirschen:

- 400 g Süßkirschen
- 2 EL Zucker
- 3 EL Wasser
- 100 ml (bevorzugt weißer) Portwein
- 1 EL vegane Margarine
- frische Minze

Zucker und Wasser in einen Topf geben und bernsteinfarben karamellisieren. Portwein hinzufügen und das Karamell auflösen. Kirschen, Margarine und etwas Zitronensaft dazugeben. Die Kirschen bei milder Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 12.07.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen