



Veganer Nusskuchen von Felix Stöhr



Zutaten	Zubereitung
250 g gemahlene Nüsse 200 g Zucker 250 g Weichweizengries 1 Pck. Vanillezucker 1 Pck. Backpulver 1 EL Mehl evtl. Zartbitter-Schokotröpfchen	Alles in eine Schüssel geben, alle trockenen Zutaten verrühren.
1/2 Liter Mandelmilch (oder Sojamilch etc.)	Vegane Milch zu den trockenen Zutaten geben, mit einem Schneebesen gut verrühren. (Der Teig ist flüssig, aber das ist ok. Der Gries quillt während des Backens.)
	Teig in eine gefettete Kastenform oder in eine dichte Springform füllen, backen bei 200 °C, Ober- und Unterhitze, 40-50 Minuten
Ggf. gehackte Zartbitterschokolade oder Zartbitter-Kuchenglasur nach Wahl	Ggf. nach dem Abkühlen mit Glasur überziehen.
	Variation: Ein Glas Sauerkirschen in den Teig geben.