

Haselnuss-Birnen-Marmorkuchen

Ein saftiger Marmorkuchen mit gerösteten Haselnüssen, feinem Birnenmark und knusprigen Nüssen obendrauf.

ca. 12 Stücke · 20 min + 55 min

Zutaten

- 300g Weizenmehl (Type 405)
- 100g gemahlene Haselnüsse (geröstet)
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 180g Rohrzucker
- 250g Birnenmark (ungesüßt)
- 150ml pflanzliche Milch (z.B. Hafermilch)
- 80ml neutrales Pflanzenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Apfelessig
- 30g Kakaopulver (ungesüßt)
- 30ml pflanzliche Milch (zusätzlich)
- 40g gehackte Haselnüsse (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform (25 cm) einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen.
3. Alle feuchten Zutaten in einer zweiten Schüssel verrühren.
4. Feuchtes zu Trockenem geben und nur so lange rühren, bis alles verbunden ist.
5. Ein Drittel des Teigs in eine separate Schüssel geben, Kakao und 30ml Pflanzenmilch einrühren.
6. Abwechselnd hellen und dunklen Teig in die Form löffeln, dann mit einem Stäbchen oder Messer in langen Schleifen marmorieren. Gehackte Haselnüsse darüberstreuen.
7. Ca. 50 bis 55 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
8. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Birnenmark am besten selbst aus reifen Birnen kochen und pürieren, oder ungesüßt aus dem Reformhaus. Die Haselnüsse vor dem Mahlen kurz in der Pfanne rösten und die Häutchen im Küchentuch abreiben. Gut verpackt hält der Kuchen 3 bis 4 Tage.

Hazelnut and Pear Marble Cake

A moist marble cake with toasted hazelnuts, delicate pear purée and crunchy nuts on top.

about 12 slices · 20 min + 55 min

Ingredients

- 300g plain wheat flour (type 405)
- 100g ground hazelnuts (toasted)
- 2 tsp baking powder
- 1/2 tsp baking soda
- a pinch of salt
- 180g raw cane sugar
- 250g pear purée (unsweetened)
- 150ml plant milk (e.g. oat milk)
- 80ml neutral vegetable oil
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tbsp apple cider vinegar
- 30g cocoa powder (unsweetened)
- 30ml plant milk (extra)
- 40g chopped hazelnuts (for topping)

Preparation

1. Preheat the oven to 175°C (conventional). Grease and flour a 25 cm loaf tin or line with baking paper.
2. Mix all dry ingredients thoroughly in a large bowl.
3. Stir all wet ingredients together in a second bowl.
4. Add the wet mixture to the dry and stir only until everything is just combined.
5. Transfer one third of the batter to a separate bowl and stir in the cocoa powder and 30ml of plant milk.
6. Spoon the light and dark batters alternately into the tin, then draw a skewer or knife through in long loops to create the marble effect. Scatter the chopped hazelnuts on top.
7. Bake for approx. 50 to 55 minutes; check with a skewer.
8. Leave to cool in the tin for 10 minutes, then turn out onto a wire rack and leave to cool completely.

Tip

Pear purée is best made by cooking and blending ripe pears yourself, or use an unsweetened version from a health food shop. Toast the hazelnuts briefly in a dry pan before grinding, then rub off the skins in a kitchen towel. Well wrapped, the cake keeps for 3 to 4 days.