



Rezept des Monats Juli

Sommerzeit ist Kirschenzeit. Für dieses Rezept kannst Du Süß- oder Sauerkirschen nehmen. Mir gefällt die Kombination von Schokolade und Sauerkirschen sehr gut. Der Kuchen ist vegan, weil der Boden ohne Ei zubereitet wird. Der **Hefe-Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech** ist sehr lecker und gut für Familienfeiern geeignet.

Hefe-Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Zutaten für 1 normales Blech. Der fertige Teig hat circa 1500 g. Davon brauchst Du für den Boden eines Bleches ungefähr 800 g.

Zutaten für den Hefeboden

- 500 g Hirse, fein gemahlen
- 60-100 g Mandeln
- ½ Würfel Hefe
- 9 EL Flohsamenschalen = 80 g
- 70 g Tapioka
- ½ TL Salz
- 100 g Zucker (optional)
- 100 g Kakaobutter
- 300 ml Kokosmilch
- ca. 1 Liter Wasser (beginne mit 100-200 ml weniger)

Zutaten für den Pudding

- 1000 ml Kokosmilch
- 2 PK Schokoladenpudding mit
- 4 EL Zucker aufkochen und auf dem fertigen Teig verteilen

Zutaten für den Belag

- 1000 g vollreife, frische, entsteinte Kirschen oder
- 1200 g abgetropfte Sauerkirschen aus dem Glas
- 250 g Mandelstreusel

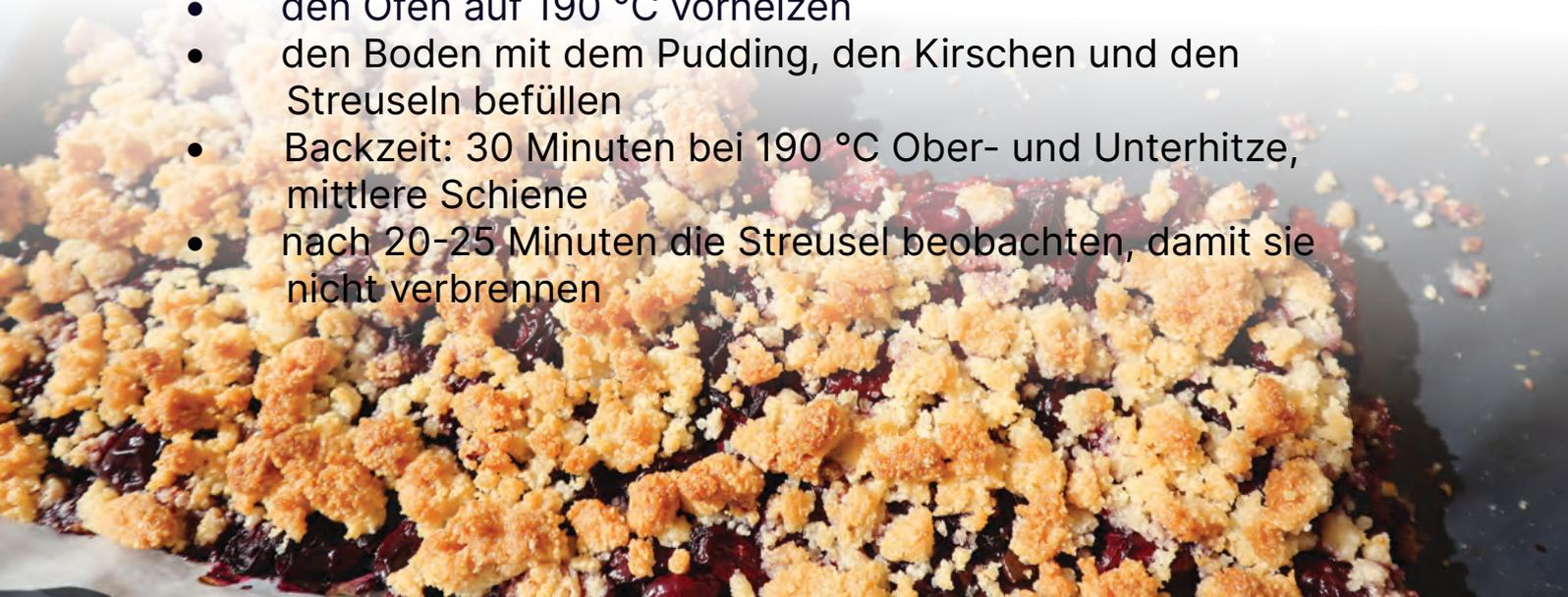
Zutaten für die Mandelstreusel

- 50 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 100 g feingemahlene Mandeln



Kurzanleitung

- die Hefe in die Kokosmilch einrühren und gehen lassen
- die Butter und Kakaobutter schmelzen und abkühlen lassen
- Tapioka, Zucker und Flohsamenschalen vermengen
- In diese trockenen Zutaten lauwarmes Wasser einrühren, die aktive Hefe und abgekühlte Butter dazugeben
- den Ofen auf 50 °C vorheizen
- dieser Vorteig soll relativ weich bis flüssig sein, weil die Flohsamenschalen weiter quellen
- die Schüssel für mindesten 1 Stunde in den warmen Ofen zum Gehen stellen
- jetzt kannst Du die Hirse, die Mandeln mahlen
- der Teig soll immer noch sehr weich sein, damit er sich im weiteren Gärprozess binden kann
- die Schüssel wieder für 2 oder mehr Stunden in den 50 °C warmen Ofen stellen
- den Teig noch einmal gut durchkneten, eventuell Wasser oder Mehl dazugeben, bis er die gewünschte Konsistenz bekommt
- den Ofen weiter auf 50 °C heizen
- die gewünschte Teigmenge (600-800 g für ein Blech) auf dem gefetteten und bemehlten Blech verteilen und verbinden
- das Blech für 1 Stunde in den warmen Ofen stellen
- in dieser Zeit kannst du den Pudding kochen, die Mandelstreusel vorbereiten und die Kirschen entsteinen
- das Blech herausnehmen und mit einem großen Handtuch zudecken
- den Ofen auf 190 °C vorheizen
- den Boden mit dem Pudding, den Kirschen und den Streuseln befüllen
- Backzeit: 30 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene
- nach 20-25 Minuten die Streusel beobachten, damit sie nicht verbrennen



Es ist eines von vielen Rezepten aus meinem Rezeptbuch "Glutenfrei backen mit Hefe", erschienen im August 2023 und zu erwerben in unserem Online-Shop.

Ich freue mich sehr über Meinungen, Fragen und Anregungen.

Wer sich mit meinen Rezepten schon etwas beschäftigt hat, hat bestimmt gemerkt, dass die Teigmengen für Böden meist größer sind, als Du sie für einen Kuchen benötigst. Ich bin in dieser Hinsicht praktisch veranlagt. Den Rest-Teig friere ich portioniert und beschriftet ein oder lagere ihn in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank zur weiteren Verarbeitung. **Der Hefe-Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech** lässt sich fertig nicht gut einfrieren.

Das Rezept ist leicht umzusetzen und **für Anfänger** gut geeignet, braucht aber etwas Zeit.



Du findest mich unter:

T: 01703818563

M: praxis@sabia-vita.de

W: <https://www.sabiavita-shop.de/rezept-des-monats/>