

Rezept der Sendung vom 10. Dezember 2013

## Veganer Gewürz-Schoggikuchen mit Zwetschgen-Kompott

von Meisterbäcker Rolf Hiltl

Für eine Cakeform (ca. 30 cm lang) oder Springform von 20 cm Durchmesser



### Zutaten

250 g Mehl  
200 g brauner Zucker  
2,5 g Salz  
5 g Backpulver  
40 g Kakaopulver  
2,3 g Garam Masala (indische Gewürzmischung)  
1,1 dl (110 g) Rapsöl  
0,2 dl (20 g) weisser Balsamico  
3 dl Wasser  
Rapsöl für die Form

### Zubereitung

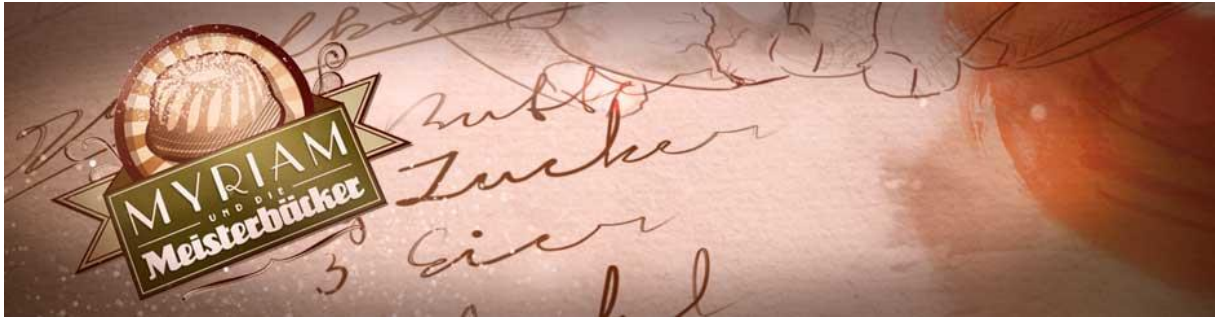
Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker, Salz, Backpulver, Kakaopulver und Garam Masala vermischen.

Rapsöl, Wasser und Balsamico sorgfältig unterrühren.

Die Backform mit Öl auspinseln und bemehlen.

Aussen mit Alufolie einkleiden, damit der sehr flüssige Teig nicht auslaufen kann.



Teig einfüllen und während 35 bis 40 Minuten backen.

Der Kuchen schmeckt lauwarm oder noch besser, wenn er einen Tag vorher zubereitet wird und über Nacht ziehen kann.

Mit Soja-Schlagrahm und Zwetschgen-Kompott servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten, **Backzeit** ca. 40 Minuten

## Zwetschgen-Kompott

Für 4 Portionen

### Zutaten

400 g Zwetschgen, halbiert, entsteint, geviertelt  
1 dl kräftiger Rotwein  
Saft von 2 Orangen (2 dl)  
½ Vanillestange, ausgekratztes Mark  
1 Zimtstange, längs halbiert  
2 Sternanis  
40 g Rohrzucker  
½ TL Maizena  
4 frische Pfefferminz-Blätter

### Zubereitung

Rotwein und Orangensaft aufkochen.

Gewürze und Zucker beifügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.

Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Kompott damit leicht binden.

Zwetschgen dazu geben und bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen (sie sollen nicht zu weich werden).

Leicht warm und mit Minzeblättern garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** 25- 30 Minuten