

Whoopers mit Fülle

5-6 „Doppel-Decker-Kuchen“

ZUTATEN

200 g Dinkelfeinmehl
90 g Vollrohrzucker
10 g Weinsteinbackpulver
30 g Schokolinsen zartbitter, vegan
120 ml Hafercuisine
60 ml Sonnenblumen Brat-/Backöl
1 EL Apfelessig

Fülle:

3-4 EL Marmelade nach Belieben

Selbstgemachte Schoko-Creme:

50 g dunkle Kuvertüre
(am besten von Zotter)
50 ml Hafer- oder Sojacuisine



ZUBEREITUNG

1. Zuerst ein Backblech mit einem Bogen Backpapier auslegen.
2. In einer Rührschüssel alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.
3. In einen Messbecher das Öl hinein geben und mit Hafercuisine auf ca. 200 ml auffüllen. Dann den Apfelessig dazu gießen und umrühren. So wird Öl und Cuisine cremig emulgiert, das heißt, miteinander verbunden.
4. Mit einem Esslöffel und mit Zuhilfenahme der Finger ca. 10-12 etwa gleich große Teigkleckse aufs Backblech setzen, dabei ein bisschen rund formen.
5. Ins kalte Backrohr bei 160 Grad Ober-/Unterhitze auf die mittlere Schiene einschieben und ca. 15-18 Minuten backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist.
6. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen, dauert ca. 1 Stunde.
7. Zum Füllen eignet sich Himbeermarmelade oder eine andere Jam, die du gerne hast. Ganz flott bestrichen und zusammen geklebt sind sie auch mit gekaufter bio-veganer Schokocreme. In den Tipps gibt's noch ein kleines Rezept für eine selbstgemachte Schoko-Creme, wenn du es weniger süß haben möchtest.

TIPPS

Anstatt Schokolinsen kannst du auch 1 EL Kakaopulver ungesüßt in den Teig mischen und bekommst dann dunkle Schoko-Whoopers. Mit ein bisschen Geduld kannst du auch kleinere Doppel-Decker-Kekse machen, die dann auch gleich als Weihnachtskekse dienen können.