

Veganer Salted Peanutbutter Caramel Cake

ROSSMANN



Zutaten für den Teig:

- 275 enerBiO Pflanzendrink nach Wahl
- 25 g Zitronensaft
- 300 g enerBiO Glutenfreies Universalmehl
- 150 g enerBiO Hafer Cookies
- 2 TL Natron
- 2 TL enerBiO Backpulver
- 1 Packung enerBiO Bourbon-Vanillezucker
- 350 enerBiO Rohrohrzucker
- 1 EL Maisstärke
- 200 g vegane „Butter“
- 250 g enerBiO Apfelmark
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Buttercreme:

- 350 g vegane „Butter“
- 250 g enerBiO Erdnussmus
- 500 g Puderzucker

Für das Karamell:

- 200 g enerBiO Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz

Dekoration:

- 1 Packung enerBiO Hafer Cookies Zartbitter
- enerBiO Quinoa gepufft

Geburtstagskuchen für ROSSMANN by @therawberry

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und zwei Springformen á 20 cm, oder eine Springform á 28 cm vorbereiten. Den Boden mit Backpapier auskleiden und den Rand von innen fetten.
2. In einem Glas den Pflanzendrink und den Zitronensaft miteinander verrühren und beiseite stellen. Dies ergibt unsere selbstgemachte Buttermilch.
3. In einer Küchenmaschine die Haferkekse zu „Mehl“ verarbeiten. Falls keine Küchenmaschine zur Hand: Die Kekse einfach in einen gut verschlossenen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz klein klopfen. Beiseite stellen.
4. In einer großen Schüssel Universalmehl, Haferkeksmehl, Natron, Backpulver, Vanillezucker, Rohrohrzucker, Salz und Maisstärke miteinander verrühren.
5. In einer anderen Schüssel die vegane Buttermilch, vegane „Butter“ und das Apfelmus mit einem Handrührgerät gut miteinander verrühren.
6. Die nassen Zutaten nun unter die trockenen Zutaten heben. Gut umrühren und auf die zwei kleinen Kuchenformen verteilen, oder in die große Springform geben.
7. Etwa 50-55 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.
8. Den Kuchen gut auskühlen lassen.
9. Für die Buttercreme die vegane Butter und das Erdnussmus miteinander cremig rühren. Dann den Puderzucker darüber sieben und immer wieder unterrühren. Wenn nur eine Springform verwendet wurde, den Kuchen horizontal in der Mitte teilen.
10. Auf den unteren Kuchen eine Schicht Buttercreme geben und glatt streichen.
11. In einem Topf den Zucker unter konstantem Rühren schmelzen. Achtung, dies wird sehr heiß.
12. Ist der Zucker fast flüssig, unbedingt die Hitze reduzieren, da das Karamell an diesem Punkt schnell verbrennen kann.
13. Die Hälfte des Karamells über den ersten Boden und die Buttercreme geben. Nicht verstreichen, einfach mit dem Löffel darüber verteilen.
14. Auf einem Teller nun mit dem Karamell kleine Gitter formen. Hierfür einfach das Karamell vom Löffel gleiten lassen. Sollte es zu hart werden, gerne nochmals erwärmen. Beiseite stellen.
15. Den zweiten Boden auf den ersten Boden geben und den Kuchen für etwa 30 Minuten in die Gefriertruhe, oder eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Buttercreme so lange im Kühlschrank aufbewahren.
16. Den Kuchen mit der restlichen Buttercreme einkleiden und verzieren.
17. Mit Hafer Cookies und Quinoa Pops dekorieren.
18. Direkt servieren und genießen.