



# Veganer Aprikosenkuchen mit Kokos & Marzipan

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 40 minutes  
**Total time: 60 minutes**

👤 Portions: 8

## Zutaten für einen Kuchen

- 30 g geschrotete Leinsamen (+4 EL Wasser = Ei-Ersatz)
- 250 g Dinkelmehl
- 40 g Kokosraspel (können durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzt werden)
- 100 g Rohrzucker
- 1 TL gemahlene Vanille (oder eine große Prise gemahlene Tonkabohne\* oder 1-2 TL Vanille-Essenz\*)
- 70 g Rohmarzipan-Masse + 30 g für den Belag (vegan ohne Honigzusatz)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron (oder etwas mehr Backpulver)
- 2 EL Apfelessig
- 250 ml Pflanzendrink (z.B. Oatly Haferdrink)
- 50 ml flüssiges Kokosöl\*
- 1-2 Aprikosen für den Teigboden (150 g) + 3-4 Aprikosen für den Belag (300-350g)
- 25-30 g Kokosflocken/Kokos-Chips für den Belag (oder alternativ Mandelblättchen oder -stifte)

Hinweis: Wer kein Marzipan hat oder verwenden möchte, kann dieses ersatzlos streichen. Allerdings schmeckt mir persönlich der Kuchen mit etwas Marzipan besonders gut. Außerdem: Eine Springform\* mit 25 cm Durchmesser \*Amazon-Affiliate-Links

## Zubereitung (15-20 Minuten Arbeitszeit + 40-45 Minuten Backzeit)

1. 30 g geschrotete Leinsamen mit 4 EL Wasser verrühren und bis zur Verwendung quellen lassen (ca. 5-10 Minuten).
2. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Blatt Backpapier auf den Boden einer geöffneten Springform legen, die Springform darüber schließen und das überstehende Backpapier außen abschneiden. Die Wände der Springform mit Kokosöl fetten.
3. 250 g Dinkelmehl in eine Rührschüssel sieben. 40 g Kokosraspel, 100 g Rohrzucker und 1 TL gemahlene Vanille (oder Vanille-Essenz) untermischen. Rohmarzipan mit den Fingern fein zerbröseln und untermengen. 1 TL Backpulver und 1 TL Haushaltsnatron dazu geben und 2 EL Apfelessig darauf träufeln, bis es schäumt. Dann die geschroteten, gequollenen Leinsamen dazu geben und 250 ml Pflanzendrink und 50 ml Kokosöl (flüssig) dazu geben und einen glatten Teig anrühren.
4. 1-2 Aprikosen (150g) waschen, entsteinen, klein würfeln und unter den Teig heben. Teig in die vorbereitete Springform geben und mit einem Löffel gleichmäßig verstreichen.
5. 3-4 weitere Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Aprikosen-Spalten über den Kuchen verteilen. 30g Rohmarzipan erneut mit den Fingern ganz fein zerbröseln und über die Aprikosenspalten und dazwischen verteilen. 25-30 g Kokosflocken über den Kuchen verteilen.
6. Kuchen bei 180 Grad Umluft ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchen-Test). Dabei den Kuchen mit einem zweiten Blatt Backpapier abdecken, damit die Kokosflocken nicht verbrennen. Das ist wirklich wichtig, sonst werden die Kokosflocken ganz dunkel!
7. Kuchen kurz abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer vom Springformrand abtrennen. Springform öffnen und Kuchen genießen.

Der Aprikosen-Kuchen wird super saftig und schön schnittfest. Wie bei allen Kuchen, so empfehle ich auch hier, ihn nach der Backzeit ca. 15-20 Minute ruhen zu lassen, bevor Ihr die Springform öffnet. Darf's noch ein Stück sein?