

Veganer Feigen-Kokos-Kuchen

Spätsommer und Frühherbst sind Feigenzeit, Ihr Lieben! Daher möchte ich Euch heute ein ganz besonders köstliches Rezept für einen fabelhaften Feigenkuchen zeigen. Eigentlich wollte ich einen Zwetschken-Blechkuchen machen - doch im Biomarkt hat mich ein ganzer Korb voller reifer, süßer Feigen sofort in den Bann gezogen. Da konnte ich nicht widerstehen. Ich liebe Geschmack, Farbe und Konsistenz von Feigen wirklich sehr und schaut Mal, wie wunderschön dieser Kuchen geworden ist! Besonders angetan hat es mir auch der saftige, dicke Kuchenboden, der ganz ohne tierische Produkte mühelos gelingt. Dieser Kuchen ist super schnell gemacht, denkbar unkompliziert und schmeckt einfach jedem. Die Feigen-Hochsaison geht noch bis Anfang Oktober. Macht es Euch schön, Eure Lea.

Zutaten (für 8 Kuchenstücke/eine Form)

- 350 g Hartweizengrieß
- 80 g Kokosraspel
- 140 g Rohrzucker + 4-5 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- 1 TL Zimt
- Eine Prise Meersalz
- 1 TL Backpulver
- 1 kl. TL Haushaltsnatron
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Margarine
- 250 g Sojajoghurt (ich benutze Sojade Naturjoghurt)
- 4 große oder 6 mittlere reife Feigen (400 g)

Außerdem: Eine Auflaufform mit den Maßen von ca, 26x18 cm

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit und 40 Minuten Backzeit)

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auskleiden. In einer großen Schüssel 350 g Hartweizengrieß, 80 g Kokosraspel, 140 g Rohrzucker, 1 TL Zimt und eine Prise Meersalz gut miteinander vermischen. 1 TL Backpulver und 1 kl. TL Haushaltsnatron dazu geben und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln, so dass es aufschäumt. 150 g Margarine schmelzen lassen, zu den trockenen Zutaten geben und diese mit den Händen durchkneten. Anschließend 250 g Sojajoghurt mit einer Gabel gründlich untermengen. Den Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform streichen, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Den Teigboden anschließend mit 2 EL Rohrzucker bestreuen. Die Feigen waschen, in Scheiben schneiden und auf den Teig in der Form schichten. Feigenschicht nochmals mit 1-2 EL Rohrzucker bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Umluft rund 40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, nochmals mit ein wenig Rohrzucker bestreuen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form heben und jeden Bissen genießen.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Walnuss-Muffins mit weichem Feigen-Kern](#)
- [Feigen-Ingwer-Newtons](#)

- [Fluffiger Mandelkuchen mit Mohn und Brombeeren](#)
- [Schneller, köstlicher Heidelbeerkuchen](#)