

## Früchte-Kuchen Mini

**Zutaten Boden:** Springform 24 cm Durchmesser oder 12 Küchlein

250ml	Sojamilch
10 ml	Apfelessig
160g	Zucker
80 ml	Rapsöl
1	Vanilleschote*/4g Vanillemark*
200g	Mehl
50g	Haselnüsse oder Mandeln mit Schale gemahlen
¾ TL	Natron
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100g	Früchte: Äpfel/Beeren oder Banane in kleinen Stücke (nicht püriert), etc.

### Zubereitung:

**Ofen** auf 180° Ober und Unterhitze vorheizen.

**Springform** oder **12 kleinere Formen wie für Muffins sorgfältig ausfetten** und mehlen. Den Ring/Rand ebenfalls einfetten.

Sojamilch und Essig mischen und 5 Minuten stehen lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, halbieren und nur das Mark herauskratzen. Schalen beiseite in ein leeres Konservenglas legen.

Zucker, Öl und Vanillemark zum Sojagemisch geben und alles schaumig schlagen.

In einer separaten Schüssel gesiebtes Mehl, Natron, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und in 2 bis 3 Portionen klumpen-frei mit der Flüssigmischung vermengen.

Apfel in kleine Würfelchen schneiden, ca. in der grösse einer Himbeere. Apfelstücke sanft unterheben.

In die Formen ¾ hoch einfüllen, glätten und bei 180° ca. 20 Minuten backen. Grosser Kuchen ca. 40-50 Minuten backen.

Mit einem **Holzstäbchen** die Probe machen. Sobald es trocken rauskommt, sind die Küchlein gebacken.

Auf einem Ofenrost oder Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Hilfe eines Spatels/Gummischaber an den Rändern prüfen ob sich die Küchlein lösen. Andernfalls sanft am Rand entlang rundherum fahren und dann aus der Form nehmen.

\* Optionen: je nach Frucht kann das Gewürz angepasst werden.

Bspw. ½ TL Zimt zum Apfel oder gemahlener Kardamom, zur Mango, Bittermandelöl zu Aprikose, etc.