Kürbis- und weiße-Bohnen-Kuchen

Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.

Dauer: 45 min ***Portionen: 10 Stück*** ***Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!***

Zutaten:	
130 g weißen Bohnen	**Cashew-Frischkäse-Frosting:**
175 g Kürbispüree	100 g Cashewkerne
2 Eier	50 g Frischkäse (vegan)
60 g Olivenöl	30 g Puderzucker
90 g Dinkelmehl	1EL Zitronensaft
130 g süße Mittel (Agavensirup oder Ahornsirup)	½ TL Vanille
½ TL Vanille	1EL Kokosöl
1 TL Backpulver	1 Prise Salz
½ TL Natron	
¼ TL Salz	
2 TL gemahlene Zimt	
½ TL gemahlene Ingwer	
¼ gemahlene Nelken	
Eine Prise gemahlene Muskatnuss	

Zubereitung:

Kuchen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten – Dinkelmehl, Backpulver, Natron, Vanille, Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Salz – vermischen.
3. In einem Mixer das Kürbispüree, die weißen Bohnen, die Eier, das Öl und den Sirup verrühren.
4. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und so lange rühren, bis ein weicher Teig entsteht.
5. Den Teig in eine Kuchenform füllen.
6. Den Kuchen 20 bis 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
7. Den Kuchen abkühlen lassen.

Cashew-Frischkäse-Frosting

1. Die Cashewkerne über Nacht in Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Cashewkerne zusammen mit Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft, Vanille und Salz in einen Mixer geben.
3. Alle Zutaten drei Minuten auf hoher Stufe zu einer ganz glatten, cremigen Masse mixen.
4. Das Frosting für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit es etwas andickt.
5. Das gekühlte Frosting großzügig auf den vollständig ausgekühlten Kuchen streichen.