

## KIBA Kuchen (vegan)



### Teig:

**150g** Dinkelmehl  
**150g** unraffiniertes Rübenzucker  
**200g** gemahlene Haselnüsse  
**2 TL** Backpulver  
**100g** dunkle fair gehandelte Schokolade  
**2** reife Bananen  
**150ml** Wasser oder **4 EL**  
*geschmacksneutrales Pflanzenöl*  
**200g** Kirschen (*frisch oder aus dem Glas*)

### Kirschsauce:

**200ml** Kirschsäfte (z.B. Saft aus dem Glas)  
**2 EL** Speisestärke

**Teig:** Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Die Bananen mit der Gabel zermatschen und mit dem Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Optional etwas Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Springform füllen und die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.

**Backen:** Bei **175 Grad 30 Minuten** im Ofen backen.

Warmen oder abgekühlten Kuchen aus der Form befreien und die Kirschsauce vorbereiten. Dafür 150ml des Kirschsafte in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit 50ml kaltem Kirschsäfte mischen und unter ständigem Rühren zu dem kochenden Kirschsäfte geben. Die Konsistenz sollte nun etwas dickflüssiger werden. Den Kuchen damit nach übergießen.

(Nachgebacken von der Seite [www.kraft-futter.de](http://www.kraft-futter.de))