

Es heißt, man könne ein beliebiges Rezept mit dem Zusatz „vegan“ in eine Suchmaschine eingeben und bekomme so das Rezept für eine pflanzliche Alternative. Und da ich wieder Lust am Backen bekommen habe, google ich mir häufig auf diese Art einen Wolf. Denn ganz so gut bestückt ist das Internet noch nicht mit veganen Backrezepten aus Nordeuropa.



Ohne Ei und laktosefrei: Veganer Drømmekage, dänisches Rezept. (Foto: Helena / Nordisch.info)

Als ich nach „Drømmekage vegan“ suchte, kam ich auf einen Eintrag, der das Rezept für den klassischen dänischen Traumkuchen beinhaltete, wie ich ihn bereits einmal für [Nordisch gebacken hatte](#). Unter dem Rezept stand noch „Die Butter kann man nicht ersetzen! Der Drømmekage ist also nicht in einer veganen Variante zu backen.“ – Diese Herausforderung nahm ich gerne an.

Auch auf anderen Seiten wurde ich nicht fündig und so änderte ich meine Suche auf dänischsprachige Rezepte. Die Auswahl war hier viel größer und mehrere dänische

Foodblogs verwiesen auf das [Rezept von Mia Sommer](#). Mia Sommer ist eine Juristin aus Dänemark, die einen veganen Foodblog betreibt, bereits mehrere Kochbücher auf dänisch veröffentlicht hat und bei ihren Rezept-Adaptionen darauf achtet, dass es möglichst einfach und ohne exotische Zutaten nachzukochen ist.



Die pflanzliche Variante war genauso leicht zuzubereiten, wie die klassische Version. Als Eiersatz dient hier entweder Apfel- oder Bananenmus. Da ich in meinem Vorratsschrank noch Apfelmark mit Banane hatte, habe ich dies genommen und das Ergebnis hat mich so überzeugt, dass ich diese Kombi wohl beibehalten werde. Der Kuchen selber war innerhalb eines Tages aufgegessen und gleich nachdem ich diesen Text fertig geschrieben habe, werde ich ihn daher wohl nochmal backen müssen.

Zutaten für eine 26er Springform

Für den Boden

300 g Weizenmehl

250 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 TL Backpulver, gehäuft

100 g Apfel- oder Bananenmus

50 g geschmolzene Margarine

150 ml Sprudelwasser

Für den Belag

250 g Vollrohrzucker (z.B. Muscovado)

100 g Kokosraspeln

100 g Margarine

2 EL Wasser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Springform fetten.
2. In einer Rührschüssel zuerst die trockenen Zutaten vermischen, dann Apfel oder Bananenmus, geschmolzene Margarine und Sprudelwasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig in die vorbereitete Rührschüssel geben, glattstreichen und für 25 Minuten im Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit Margarine, Vollrohrzucker und Wasser in einem Topf schmelzen und zum kochen bringen. Sofort die Kokosraspel einrühren und den Topf bei Seite stellen.
5. Den vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, Backofentemperatur auf 220°C Ober- und Unterhitze erhöhen und die Mischung für den Belag gleichmäßig auf dem

Kuchen verteilen.

6. Den Drømmekage nochmal für 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen in der Form. Vor dem lösen der Springform mit einem scharfen Messer am Rand entlangfahren.



Der Drømmekage passt perfekt zu jedem [Fika](#). (Foto: Helena / Nordisch.info)

Velbekomme!

Helena

Unser Wer-Was-Wann-Wo-Dänemark-Bilderquiz

[Das Wer-Was-Wann-Wo-Dänemark-Bilderquiz](#)