

Veganer, salziger Gugelhopf- mit Linsen



Zutaten (Für 6–8 Personen)

- 1/3 Tasse Zwicky rote Linsen
- 1/3 Tasse Zwicky braune Linsen
- 1/3 Tasse Zwicky grüne Linsen
- 1/4 Tasse getrocknete Preiselbeeren
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1/2 fein gehackte Karotte
- 2 Tassen fein gehackte braune Champignons-Pilze
- 2 TL Thymian
- 1 TL Zimt
- 1 TL Paprika
- 1 TL Gemüsebrühe
- 6 EL Haferflocken von Zwicky
- Eine Handvoll Zwicky Kernenmix
- Eine Handvoll Zwicky Kürbiskerne
- 50 ml Orangensaft

Zubereitung

1. Linsen ca. 6 Stunden oder über Nacht in Wasser einlegen. (optional, Linsen können ansonsten auch vorher etwa 10 Minuten vorgekocht werden)
2. Gehackte Zwiebel, 1/2 fein gehackte Karotte & 2 Tassen fein gehackte braune Champignons-Pilze anbraten
3. Thymian, Zimt, Paprika und Gemüsebrühe, Haferflocken & Kernenmix begeben und alle Zutaten mit den Linsen, getrockneten Preiselbeeren und Orangensaft zusammenkneten & in eine runde Form (Gugelhopf) geben.
4. Eine Stunde bei 180 Grad Umluft im Backofen backen.
5. Abkühlen

Zwicky wünscht en Guete!



Veganer, salziger Gugelhopf- mit Linsen



Zutaten **Johannisbeeren-Sauce**

- 1/2 Tasse Johannisbeeren
- 2 EL Zucker
- eine Prise festliche Gewürze (Zimt, Kardamom, Sternanis und Muskatnuss)
- 50 ml Orangensaft

Zubereitung **Johannisbeeren-Sauce**

1. Alle Zutaten zusammen erhitzen, Temperatur reduzieren bis die Masse etwas fester wird.
2. Vom Herd nehmen und den Kranz mit der Sauce & Johannisbeeren dekorieren.

Das Rezept kreiert von vegansofzuri, finden Sie auf Instagram und unserer Website [zwicky.swiss](https://www.zwicky.swiss).

Zwicky wünscht en Guete!