Rezept

Veganer Cranberry-Streuselkuchen mit Rosmarin

Ein Rezept von Veganer Cranberry-Streuselkuchen mit Rosmarin, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

- **250 ml** Sojamilch
- **2 Pck.** Bourbonvanillezucker
- **70 g** Zucker
- **80 ml** neutrales Pflanzenöl
- **1/2 Würfel** Frischhefe (ca. 20 g)
- **500 g** Weizenmehl (Type 550)
- **1 Prise** Salz

Für die Streusel:

- **5-6** junge Rosmarinnadeln
- **100 g** gehackte Mandeln
- **120 g** kalte Margarine
- **160 g** Weizenmehl (Type 550)
- **80 g** Puderzucker

Außerdem:

- **100 g** getrocknete Cranberrys
- Weizenmehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stücke (1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberrys in einem Schüsselchen mit 300 ml lauwarmem Wasser übergießen und abgedeckt quellen lassen.

2. Für den Teig die Sojamilch lauwarm erhitzen. Die Hefe etwas zerbröseln, mit dem Vanillezucker bestreuen und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Mischung ca. 5 Min. stehen lassen, bis die Hefe Blasen schlägt.

3. Alle trockenen Teigzutaten in einer Schüssel vermischen und das Öl sowie die Hefemischung hinzugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit dem Stiel eines Rührlöffels vermischen, bis sich große Klumpen bilden. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in ca. 2 Min. mit den Händen glatt kneten, zu einer Kugel formen, mit wenig Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Für die Streusel die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Mehl, Mandeln und Puderzucker mischen und die kalte Margarine in Flocken hinzugeben. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

5. Backblech oder Backform mit Backpapier auslegen und den gegangenen Teig darauf mit den Händen verteilen. Die Teigoberfläche mithilfe eines Backpinsels mit 1-2 EL lauwarmem Wasser bestreichen.

6. Die Cranberrys durch ein Sieb abgießen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei etwas andrücken. Den Kuchen nochmals zugedeckt ca. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Streuselteig mit den Fingern in Streusel reißen und auf dem Cranberry-Hefeteig-Boden verteilen.

8. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis die Streusel goldbraun geworden sind, dann herausnehmen und abkühlen lassen.