Rezept

Veganer Zwetschgenkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Veganer Zwetschgenkuchen mit Streuseln, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **100 g** Zucker
- **1 TL** Ei-Ersatzpulver (siehe Tipp)
- **1/2 Packung** Backpulver
- **100 g** weiche vegane Margarine
- **250 g** Weizenmehl (Type 405)
- **125 ml** Pflanzenmilch (siehe Tipp)

Für den Belag

- **300 g** Zwetschgen

Für die Streusel

- **100 g** Weizenmehl (Type 405)
- **1 Pck.** Bourbon-Vanillezucker
- **70 g** Zucker
- **65 g** kalte vegane Margarine

Außerdem

vegane Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform (Ø 26-28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Boden Zucker und weiche Margarine mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, Ei-Ersatzpulver, Mehl, Backpulver und Pflanzenmilch unterrühren. Die Springform fetten, den Teig hineinfüllen und glatt streichen.

2. Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, in dünne Fächer schneiden und etwas überlappend auf dem Boden verteilen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180° ohne Vorheizen). Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und kalte Margarine zügig mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen. Es sollte ein kompakter Teig entstehen. Den Streuselteig zerzupfen und auf den Pflaumen verteilen.

4. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 35-45 Min. backen. Sobald an einem hineingestecken Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist er fertig. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.