Rezept

Veganer Blechkuchen mit Zwetschgen und Trauben

Ein Rezept von Veganer Blechkuchen mit Zwetschgen und Trauben, am 16.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
1 TL	Bourbonvanillepulver
80 ml	neutrales Pflanzenöl
300 g	Sojaghurt
200 g	Zucker
2 gestr. TL	Natron
1	Bio-Zitrone
220 ml	Sojamilch

Für den Belag:

450 g	Zwetschgen
350 g	grüne Weintrauben

Außerdem:

	neutrales Pflanzenöl für das Blech
1/2 TL	Zimtpulver
4 EL	Zucker
1/3 TL	Bourbonvanillepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stücke (1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Natron und Vanille mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit den übrigen Teigzutaten zur Mehlmischung geben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech einfetten und den Teig darauf verstreichen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Für den Belag die Früchte waschen. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen, die Trauben von den Stielen zupfen. Das Obst (Zwetschgen mit der Schnittseite nach oben) auf dem Boden verteilen und den Kuchen im Backofen (2. Schiene von unten) in 45-50 Min. goldbraun backen. An einem hineingesteckten Holzstäbchen sollte kein Teig mehr hängen bleiben.

4. In der Zwischenzeit Zucker, Zimt und Vanille mischen. Den fertigen Kuchen herausnehmen und noch warm mit der Zuckermischung bestreuen.