

## Rezept

# Veganer Erdbeerkuchen

Ein Rezept von Veganer Erdbeerkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

<b>250 g</b>	Weizenmehl (Type 550 oder 405)	<b>100 g</b>	Zucker
<b>2 TL</b>	Backpulver	<b>1/4 TL</b>	Bourbonvanillepulver
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>50 ml</b>	neutrales Pflanzenöl
<b>220 ml</b>	Sprudelwasser	<b>100 ml</b>	Sojamilch

### FÜR DEN BELAG:

<b>800 g</b>	nicht zu große Erdbeeren	<b>3 EL</b>	Zucker
<b>3 TL</b>	Pfeilwurzelstärke	<b>1/4 TL</b>	Agar-Agar
<b>1 EL</b>	Puderzucker		

### AUßerdem:

neutrales Pflanzenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke (1 Obstboden- oder Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Springform fetten.
2. Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen. Öl, Sprudelwasser und Sojamilch dazugeben und alles mit einem Rührloßel oder Küchenspatel zu einem Teig verrühren. Kleinere Klümpchen lösen sich durch die Kohlensäure des Wassers beim Backen auf.
3. Den Teig in die Form füllen und den Boden im Backofen (2. Schiene von unten) in 15-17 Min. goldbraun backen. Den Boden herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Backform lösen.
4. In der Zwischenzeit für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Stielansätze entfernen. 180 ml Wasser mit Zucker, Pfeilwurzelstärke und Agar-Agar verrühren, aufkochen und 2 Min. unter Rühren köcheln. Die Mischung vom Herd nehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen und dabei hin und wieder umrühren.

5. Den abgekühlten Boden mit dem Puderzucker bestreuen. Die Erdbeeren mit der Kelchseite nach unten dicht an dicht darauf verteilen und mit dem Guss überziehen. Den Kuchen 20-30 Min. stehen lassen, bis der Guss fest geworden ist.