

Rezept

Veganer Erdbeerkuchen vom Blech

Ein Rezept von Veganer Erdbeerkuchen vom Blech, am 20.04.2024

Zutaten

160 g weiche vegane Margarine	300 g Zucker
3 Pck. Bourbon-Vanillezucker	120 ml Sojamilch
320 g Weizenmehl (Type 405)	2 Pck. Backpulver
2 kg Erdbeeren	4 Pck. veganer Tortenguss, klar (siehe Tipp)
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 24 Stücke (1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180° ohne Vorheizen). Margarine, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Sojamilch, Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren.
2. Ein Backblech fetten und den Teig daraufstreichen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Er sollte nicht zu dunkel werden.
3. Den Boden aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und entkelchen. Die Früchte mit der Kelchseite nach unten dicht an dicht auf den Boden setzen.
5. Den Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren und über die Erdbeeren gießen. Ca. 30 Min. abkühlen lassen und den Kuchen mit aufgeschlagener Pflanzensahne servieren.