

Rezept

# Veganer Kirschkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Veganer Kirschkuchen mit Streuseln, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>200 g</b> Mandelblättchen  | <b>65 g</b> Rohrohrzucker                             |
| <b>50 g</b> vegane Margarine  | <b>1 Glas</b> Schattenmorellen (400 g Abtropfgewicht) |
| <b>1 Pck.</b> frischer veganer Mürbeteig (300 g, aus dem Kühlregal) |   |

### Außerdem

Tarteform (30 cm Durchmesser)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 17 g F, 4 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Tarteform mit Backpapier auslegen. 100 g Mandelblättchen in einem Standmixer fein mahlen. Das Mandelmehl dann mit 50 g Zucker und der Margarine mit den Händen zu Streuseln verkneten.
2. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Inzwischen den Mürbeteig entrollen und in die Form legen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen.
3. Die restlichen Mandelblättchen (100 g) auf den Mürbeteigboden streuen. Dann die Kirschen daraufgeben und zuletzt die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen mit dem restlichen Zucker (15 g) bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Dann in Stücke schneiden und am besten frisch servieren.