

Rezept

Veganer Pflaumenkuchen

Ein Rezept von Veganer Pflaumenkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

½ Bio-Zitrone	250 g Mehl
140 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)	2 TL Backpulver
½ TL Zimtpulver	1 Prise Salz
170 ml Pflanzendrink Vanille	130 g vegane Joghurt-Alternative
70 ml Rapsöl	200 g Pflaumen

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 rechteckige Backform (ca. 21,5 × 25 cm), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 7 g F, 3 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Backform fetten. Die Zitronenhälfte heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Dann 2 EL Saft auspressen. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Zitronensaft, Vanilledrink, veganen Joghurt und Öl verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren.
2. Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und gleichmäßig auf der Teigoberfläche verteilen. Dabei die Pflaumenhälften leicht in den Teig drücken. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend abkühlen lassen und in Stücke schneiden.