

## Rezept

# Veganer Rührteig

Ein Rezept von Veganer Rührteig, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> weiche vegane Margarine	<b>125 g</b> Zucker
<b>2 TL</b> Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>300 g</b> Mehl (Type 405)	<b>3 gestrichene TL</b> TL Backpulver
<b>150 ml</b> Sojamilch	vegane Margarine für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (oder für 12 Muffins) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Weiche Margarine und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf kleiner Stufe schaumig schlagen.
2. Ei-Ersatzpulver, Salz, Mehl, Backpulver und Sojamilch unter die Zuckermasse rühren und alles auf höchster Stufe glatt rühren.
3. Die Springform mit möglichst zimmerwarmer veganer Margarine gut einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Teigboden im vorgeheizten Backofen (Mitte) 25 – 30 Min. backen.
5. Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.