

Rezept

Veganer Zitronen-Kirsch-Gugelhupf

Ein Rezept von Veganer Zitronen-Kirsch-Gugelhupf, am 20.04.2024

Zutaten

½ Zitrone	250 g Mehl
150 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)	¼ TL gemahlene Bourbon-Vanille
2 TL Backpulver	1 Prise Salz
120 g vegane Joghurt-Alternative Kokos	200 g Kokosmilch
60 ml Rapsöl	150 g Kirschen

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (17 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 8 g F, 3 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Gugelhupfform fetten. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.
2. Mehl, Zucker, Vanille, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Veganen Kokosjoghurt, Kokosmilch, Öl und Zitronensaft verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren. Die Kirschen waschen, entkernen und unter den Teig heben.
3. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.