Osterlamm vegan

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	130 g
Weichweizengrieß	30 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zucker	80 g
Sojadrink	140 ml
Weizenmehl, Type 405	240 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Osterlamm-Backform mit 1 EL Margarine einfetten, Grieß einfüllen und schwenken, bis die gesamte Fläche mit Grieß bedeckt ist. Überschüssigen Grieß anschließend abklopfen.

2. Zitrone heiß abwaschen und 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel weiche Margarine, Vanillinzucker, abgeriebene Zitronenschale und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Sojadrink nach und nach unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mehl, Mandeln und Backpulver vermengen, durch ein feines Sieb zur Masse geben und unterheben. Teig in die vorbereitete Form einfüllen und im Ofen ca. 45 Min. backen.

3. Anschließend Form etwas abkühlen lassen, Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Ausgekühltes Lamm mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Zur Garprobe ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken. Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen fertig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	719 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	38 g