



Veganer Beeren Streusel Kuchen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	300 g
Streichfett	150 g
Zucker	200 g
Salz	
Beeren gemischt, tiefgefroren	400 g
Wasser	50 ml
Vanillinzucker	2 TL
Speisestärke	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl mit Streichfett, 150 g Zucker und 1 Prise Salz verkneten. 2/3 vom Teig als Boden in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Beeren mit Wasser, 50 g Zucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Inzwischen in einer Schüssel Stärke mit 2 EL Wasser verrühren. Sobald die Beeren kochen, Stärke zugeben, nochmal aufkochen und auf dem Kuchenboden verteilen.

3. Übrigen Teig als Streusel auf der Oberfläche verteilen und Kuchen und ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Veganen Beeren-Streuselkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Im Sommer schmeckt der Kuchen mit frischen Beeren noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 201 kcal

Kohlenhydrate 29 g

Eiweiß 3 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 8 g
