

Veganer Kirsch-Streusel-Kuchen mit saftiger Füllung

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	215 g
Weizenmehl, Type 405	355 g
Zucker	180 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Vanille Zucker	2 Päckchen
Sauerkirschen im Glas	460 g
Vanillepuddingpulver	50 g
Zimt	
Brauner Zucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform mit etwas Margarine einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel mit einem Handrührgerät mit Knethaken 290 g Mehl, 160 g Zucker, Backpulver, 1 Prise Salz, Vanillinzucker und 160 g kalte Margarine zu einem Teig kneten. Teig gleichmäßig in die Backform drücken und dabei einen ca. 2–3 cm hohen Rand formen.
3. In einem Sieb Kirschen abtropfen lassen und in einer Schüssel Kirschsaft auffangen, sodass sich 330 ml ergeben. In einer separaten Schüssel 10 EL Kirschsaft, Vanillepuddingpulver und restlichen Zucker glatt rühren. In einem Topf restlichen Kirschsaft erhitzen und Puddingpulvergemisch unter ständigem Rühren dazugeben. Zimt dazugeben, ca. 1–2 Min. lang kochen lassen und vom Herd nehmen. Kirschen dazugeben und ca. 7 Min. quellen lassen. Auf dem Kuchenboden verteilen.
4. In einer Schüssel mit den Händen 65 g Mehl, Rohrzucker, 55 g Margarine und etwas Salz verkneten. Teig in Streusel teilen und über die Kirschmasse verteilen. Kuchen ca. 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1061 kcal
Kohlenhydrate	156 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	44 g