



Veganer Kirsch-Streuselkuchen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Margarine, vegan	300 g
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Haferdrink	150 ml
Essig	1 EL
Kirschen, frisch	1 kg
Vanille Zucker	5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g weiche Margarine mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 150 g Zucker zugeben und cremig verrühren. 150 g Mehl, 150 g gemahlene Haselnüsse, Backpulver, 150 ml Haferdrink und Essig zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
2. Währenddessen Kirschen waschen, halbieren und Kerne entfernen. In einer Schüssel 100 g Margarine mit Vanillinzucker, 50 g Zucker und 200 g Mehl mit den Händen locker verkneten.
3. Kirschen und Streuselteig auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 20 Min. goldbraun backen. Kirsch-Streuselkuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit Puderzucker oder einem Zuckerguss aus Puderzucker und Zitrone garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	493 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g