



Veganer Rührkuchen

Grundrezept

Zeit gesamt
1h 5min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Margarine, vegan	180 g
Zucker	120 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Haferdrink	250 ml
Essig	1 EL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig aufschlagen. Haferdrink und Essig zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Rührkuchen leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	187 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g