



Veganer Schmalzkuchen mit Puderzucker

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sojadrink	120 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	40 g
Bio Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Margarine, vegan	40 g
Rapsöl	0.5 L
Puderzucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, feine Reibe, Schaumlöffel, Küchenpapier, Nudelholz

1. In einem Topf Sojadrink auf dem Herd ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit 10 g Zucker im lauwarmen Sojadrink auflösen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Zitrone heiß waschen, trocknen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. In einer großen Schüssel Zitronenabrieb mit übrigem Zucker, Mehl, Vanillinzucker, Salz und Margarine mischen. Hefe-Sojadrink-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen feuchten Küchentuch abdecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
3. Teig erneut durchkneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in kleine Rauten schneiden.
4. Öl in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und die Teigrauten portionsweise pro Seite für ca. 1 Min. ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Um zu überprüfen, ob das Öl schon heiß genug ist, einen Holz-Kochlöffelstiel hineintauchen. Bilden sich Bläschen um das Holz, hat es die richtige Temperatur erreicht.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1380 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	117 g