

Veganer Spiegeleikuchen

Zeit gesamt
1h 40min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Pfirsich aus der Dose	960 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zucker	300 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Haferdrink	600 ml
Rapsöl	120 ml
Apfelessig	1 TL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Veganer Frischkäse aufstrich, Natur	300 g
Pistazien, gehackt	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dabei die Flüssigkeit auffangen.
2. In einer Schüssel Mehl, 200 g Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermischen. Anschließend 200 ml Haferdrink, 200 ml der Pfirsich-Flüssigkeit, Öl und Zitronenschale zugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Apfelessig hinzufügen und nochmals kurz vermischen. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel 6 EL des übrigen Haferdrinks mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Restlichen Haferdrink in einem Topf auf hoher Stufe aufkochen, angerührtes Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Pudding mit Frischkäse verrühren, auf dem Kuchen verteilen. Pfirsichhälften auf der Creme verteilen und den Spiegeleikuchen ca. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren den Spiegeleikuchen mit gehackten Pistazien garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Damit sich während dem Abkühlen des Puddings keine Haut bildet, etwas Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	432 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g