Rezept: Veganer Bananen-Streuselkuchen vom Blech ohne Hefe

Brennwerte	1031 kJ | 246 kcal	Vorbereitung	20 Minuten
Eiweiß	3,3 g	Ruhe-, Gar- & Backzeit	35 Minuten
Kohlenhydrate	26 g	Gesamtzeit	55 Minuten
Fett	14 g		



FOOD FACTS

Margarine ist eine gute Alternative zu Butter, nicht nur, weil sie vegan ist. Und mit Backpulver statt Hefe gelingt die Zubereitung im Handumdrehen.

MIT DIESEM REZEPT WIRD DER STREUSELKUCHENKLASSIKER GANZ VEGAN, GANZ SAFTIG – UND GELINGT GANZ OHNE HEFE

Ein Streuselkuchen vom Blech schmeckt eigentlich jedem. Aber Ei und Butter muss er nicht haben. Dieses Rezept für

veganen Bananen-Streuselkuchen ist der beste Beweis. Er ist „Mmmh, lecker!“ für alle Kuchenliebhaber – ob nun vegan oder nicht – und deswegen auch perfekt, um mit Freunden zu kochen. Streuselkuchen? Ja dazu gehören doch Äpfel oder Kirschen! Das stimmt, aber eben nicht nur. Mit diesem Bananen-Streuselkuchen werden auch andere Geschmacksregionen entdeckt. Und das schmeckt? Super sogar! Dieses vegane Rezept für Streuselkuchen vom Blech ohne Hefe eignet sich perfekt für eine pflanzliche Ernährung – mit pflanzlicher Margarine zum Backen.

Rezept: Veganer Bananen-Streuselkuchen vom Blech ohne Hefe

30 PORTIONEN normal

- 4 reife Bananen
- 100 ml Apfelsaft
- 4 EL Apfelessig
- 1 Packung Deli Reform Das Original (500g)
- 80 ml Agavendicksaft
- 1 Vanilleschote
- 700 g Mehl
- 2 Pck. Backpulver
- 100 g Zucker
- 120 g gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Cashewkerne, Mandeln)
- 2 TL Zimt

1 TEIG ZUBEREITEN

Die Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Essig und Apfelsaft fein pürieren. Danach in einer zweiten Schüssel 400 g Deli Reform Das Original mit Agavendicksaft und Vanillemark schaumig schlagen. 500 g Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Bananenpüree unterrühren. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ca. 30 x 40 cm) verteilen.

2 STREUSEL-NUSS-MISCHUNG ZUBEREITEN, KUCHEN BACKEN

Das übrige Mehl (200 g) mit übriger Deli Reform Das Original (100 g) und Zucker zu Streuseln verkneten. Nüsse hacken und mit den Streuseln mischen. Die Streusel-Nuss-Mischung anschließend auf dem Bananenteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen.

3 ABKÜHLEN, SERVIEREN

Bananen-Streusel-Kuchen abkühlen lassen, mit Zimt bestäuben und servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte