Rezept: Veganer Kirschkuchen

Brennwerte	1165 kJ | 278 kcal	Vorbereitung	20 Minuten
Eiweiß	2,3 g	Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde 40 Minuten
Kohlenhydrate	37 g	Gesamtzeit	2 Stunden
Fett	13 g		



FOOD FACTS

Was ist die Hauptzutat für Kirschkuchen? Ok, das war einfach. Aber wie ersetzen wir Butter und Ei in einem veganen Kirschkuchen? Also: Für den Kuchenboden verwenden wir pflanzliche Margarine statt Butter. Und anstatt mit Ei backen wir mit Apfelmus. Das funktioniert richtig gut. Probiert es doch einfach mal aus!

DIESES REZEPT FÜR KIRSCHKUCHEN MIT APFELMUS UND VANILLEMARK IST EIN CREMIGES VERGNÜGEN

Mal eben schnell einen Kuchen backen? Unkompliziert und vegan? Ohne Ei, ohne Butter, ohne Milch? Dann ist dieser Kirschkuchen mit Vanillemark perfekt. Dieses Rezept hat super wenig Zutaten und eine extrem leckere Kombination aus Vanillemark und Apfelmus. Ein

veganer Kirschkuchen ohne viel Aufwand, an dem man nicht vorbeigehen kann – egal zu welcher Jahreszeit!

Rezept: Veganer Kirschkuchen

12 PORTIONEN normal

- 250 g Deli Reform Das Original + etwas Magarine für die Form
- 150 g brauner Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 100 g Apfelmus
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Glass Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (vegan)
- 2 Pck. Vanillezucker

1 TEIG FÜR KUCHENBODEN ZUBEREITEN

Deli Reform Das Original mit Zucker und dem Mark der Vanilleschoten schaumig rühren. Apfelmus unterrühren, Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

2 TEIG IN DIE FORM GEBEN/BACKEN

Eine Obstbodenform (Ø 26 cm) mit etwas Deli Reform Das Original einpinseln, Teig in die Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Kuchenboden kurz auskühlen lassen, dass aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und weiter abkühlen lassen.

3 KIRSCH-PUDDING-CREME ZUBEREITEN UND AUF KUCHENBODEN GEBEN

Kirschen abtropfen lassen. Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen und mit Puddingpulver und Vanillezucker verrühren. Kirschsaft unter Rühren aufkochen, Kirschen unterheben, kurz mitkochen und dann die Kirsch-Pudding-Creme auf dem Kuchenboden verteilen.

4 KIRSCHKUCHEN ABKÜHLEN/SERVIEREN

Kirschkuchen ca. 60 Minuten kalt stellen, in Stücke schneiden und servieren.

5 TIPP

Wenn die Margarine Zimmertemperatur hat, lässt sie sich einfacher mit dem Zucker schaumig schlagen.