

# Rezept: Veganer Kirschkuchen

Brennwerte 1165 kJ | 278 kcal  
 Eiweiß 2,3 g  
 Kohlenhydrate 37 g  
 Fett 13 g

Vorbereitung 20 Minuten  
 Ruhe-, Gar- & Backzeit 1 Stunde 40 Minuten  
 Gesamtzeit 2 Stunden



## 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 VANILLEMARKE IST EIN CREMIGES VERGNÜGEN

Mal eben schnell einen Kuchen backen? Unkompliziert und vegan? Ohne Ei, ohne Butter, ohne Milch? Dann ist dieser Kirschkuchen mit Vanillemarke perfekt. Dieses Rezept hat super wenig Zutaten und eine extrem leckere Kombination aus Vanillemarke 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, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und weiter abkühlen lassen.

## 3 KIRSCH-PUDDING-CREME ZUBEREITEN UND AUF KUCHENBODEN GEBEN

Kirschen abtropfen lassen. Kirschsafft mit Wasser auf 400 ml auffüllen und mit Puddingpulver und Vanillezucker verrühren. Kirschsafft 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.