



Vegan backen: Russischer Zupfkuchen



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 50 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1524 kJ, 364 kcal, 47,7 g Kohlenhydrate, 5,82 g Eiweiß, 17,8 g Fett, 1,34 mg Cholesterin, 0,003 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

vegan

Zubereitung

Du bist noch auf der Suche nach einem leckeren veganen Backrezept? Dann solltest du unbedingt einmal diesen veganen russischen Zupfkuchen ausprobieren! Wir haben den Zupfkuchen noch mit frischen Himbeeren gepimpt und das Ergebnis ist wirklich super lecker geworden! Probier's unbedingt auch einmal aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst das Mehl, 100 g Zucker, 130 g Margarine, Backpulver, Salz, Kakaopulver und den Soja-Drink in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen. Möglicherweise musst du noch etwas mehr von dem Soja-Drink hinzugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Step 2:

Nun kannst du eine Springform mit Backpapier auslegen. 3/4 des Teiges zu einem Boden in die Springform drücken und dabei einen 5 cm Rand hochziehen. Den Boden für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Step 3:

Dann kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die restliche Margarine mit dem übrigen Zucker verrühren. Dann den Joghurt, das Puddingpulver und etwas Zitronenabrieb unterrühren. Die Himbeeren auf dem Schokoboden verteilen und mit der Puddingmasse übergießen. Nun den Rest des Schokoteiges in Flecken auf der Puddingmasse verteilen und alles im heißen Ofen für ca. 45-50 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.

Zutaten

Menge

230 g	vegane und weiche Margarine
1 kg	Sojajoghurt
1 geh. TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
2 Packungen	Puddingpulver
200 g	Mehl
ca. 50 ml	Soja-Drink
3 gehäufte EL	Kakaopulver
300 g	Himbeeren
½ unbehandelte	Zitrone