

Rezept: Veganer Bananen-Streuselkuchen vom Blech ohne Hefe

Brennwerte 1329 kJ | 245 kcal
Eiweiß 3,5 g
Kohlenhydrate 25 g
Fett 14 g

Vorbereitung 20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit 25 Minuten
Gesamtzeit 55 Minuten



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
150 ml Agavendicksaft
1 Vanilleschote
750 g Mehl
2 pck. Backpulver
120 g gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Cashewkerne, Mandeln)
2 TL Zimt

1 BANANENPÜREE ZUBEREITEN

Die Bananen schälen, in große Stücke schneiden und mit Essig und Apfelsaft fein pürieren. Danach in einer zweiten Schüssel 400 g Deli Reform Das Original mit 80 ml Agavendicksaft und Vanillemark schaumig schlagen und anschließend mit dem Bananenpüree vermengen.

2 TEIG ZUBEREITEN/VERTEILEN

In einer großen Rührschüssel 500 g Mehl mit dem Backpulver mischen und das Bananenpüree unterrühren. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ca. 30 x 40 cm) verteilen.

3 STREUSEL-NUSS-MISCHUNG ZUBEREITEN, KUCHEN BACKEN

Das übrige Mehl (250 g) mit übriger Deli Reform Das Original (100 g) und übrigem Agavendicksaft (70 ml) zu Streuseln verkneten und die Streusel mit den Nüssen mischen. Die Streusel-Nuss-Mischung anschließend auf dem Bananenteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen.

4 ABKÜHLEN, SERVIEREN

Das übrige Mehl (250 g) mit übriger Deli Reform Das Original (100 g) und übrigem Agavendicksaft (70 ml) zu Streuseln verkneten und die Streusel mit den Nüssen mischen. Die Streusel-Nuss-Mischung anschließend auf dem Bananenteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen.

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