

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 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

200 g Deli Reform Das Original + etwas Margarine für die Form
120 g brauner Zucker
2 Vanilleschoten
150 g Apfelmus
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Glass Sauerkirschen
1 Pck. Vanillepulver (vegan)
2 Pck. Vanillezucker

1 TEIG FÜR KUCHENBODEN ZUBEREITEN

Schlagen Sie zunächst die Margarine zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig. Danach rühren Sie das Apfelmus unter. Mischen Sie jetzt das Mehl und Backpulver in einer extra Schüssel und verrühren Sie anschließend alles zusammen – fertig ist der Teig für den Kuchenboden! Tipp: Wenn die Margarine Zimmertemperatur hat, lässt sie sich einfacher mit dem Zucker schaumig schlagen.

2 TEIG IN DIE FORM GEBEN/BACKEN

Pinsele deine Kuchenform (Ø 26 cm) mit etwas Margarine ein. Danach befüllst du die Form mit dem Teig, streichst ihn glatt und backst ihn im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten.

3 KIRSCH-PUDDING-CREME ZUBEREITEN UND AUF KUCHENBODEN GEBEN

Lasse den Kuchenboden nach dem Backen ein wenig abkühlen, bevor du den Kuchenboden aus der Form auf ein Kuchengitter stürzt und ihn weiter abkühlen lässt. Nun geht es an die Kirschen! Lasse die Kirschen abtropfen und sicher dabei den Kirschsafft. Der Kirschsafft wird mit Wasser auf 400 ml aufgefüllt und mit dem Puddingpulver und Vanillezucker verrührt. Koche dann den Kirschsafft unter Rühren auf, hebe die Kirschen unter. Um den Kirschbelag zu festigen, kann gegebenenfalls Stärke zum Binden ergänzt werden. Koche die Kirschen kurz mit und verteile dann die Kirsch-Pudding-Creme auf dem abgekühlten Kuchenboden.

4 KIRSCHKUCHEN ABKÜHLEN/SERVIEREN

Stelle abschließend den veganen Kirschkuchen mit Pudding ca. 60 Minuten kalt. Schneide ihn dann in

Stücke und serviere ihn.

5 TIPP

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

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