

Zwetschgen-Vanillekuchen



Für dich: das schnellste und leckerste Zwetschgenkuchenrezept aller Zeiten! Das Rezept, das ich von meiner lieben Freundin Andrea bekommen haben, habe ich für die Ayurveda-Schatztruhe ayurvegan abgewandelt. Es ist also ayurvedisch und vegan zugleich. Gesünder geht es nicht. Und leckerer auch nicht!

Zwetschgen-Vanillekuchen

Rezept für eine Springform mit 26 cm Durchmesser.

Streuselteig

100g Alsan Bio
(das finde ich die beste Bio-Margarine) Konventionelle Margarine ist gar nicht empfehlenswert.

100g Rohrzucker

250g Dinkelvollkornmehl

Am besten frisch gemahlen, denn dann sind noch alle Vitalstoffe voll erhalten.

Die Springform fetten. Die kalte Margarine, den Zucker und das Mehl mit der Hand zu einem krümeligen Teig verkneten. Diese Streusel in die Springform verteilen und als erstes den Rand ca. 4 cm hoch an den Rand andrücken. Das ist nicht ganz einfach, aber mit einer Teigkarte oder einem Teigschaber bekommst du das ganz gut hin. Dafür ist der Rest des Rezeptes super-einfach.

**Füllung:**

- 600 g Zwetschgen
- 500 g Vanille-Sojajoghurt
- 200 ml Vanille-Sojamilch
- 80 g Rohrzucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Agar-Agar
- 1 gehäufte TL Zimt
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Kardamom



Jetzt kannst du schon mal den Ofen auf 170 °C vorheizen.

Die Zwetschgen entsteinen und halbiert mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig setzen. Mir kann es gar nicht saftig genug sein, deshalb fülle ich sämtliche Lücken auf.



Alle anderen Zutaten in einer großen Schüssel von Hand mit dem Schneebesen oder mit den Rührbesen des Handmixers verrühren. Über die Zwetschgen gießen und ab damit in den Ofen.

Ca. 50 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

Nach dem Backen den Springformrand vorsichtig lösen, evtl. mit einer Messerrückseite zwischen Metall- und Kuchenrand hindurch fahren. Dann den Ring wieder schließen und den Kuchen auskühlen lassen.



Wenn du ungeduldig bist, macht das gar nichts. Der Kuchen schmeckt lauwarm wunderbar. Oder ganz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Lass es dir schmecken!

Glückliche Küchengrüße schickt dir Lisa ♡