

Veganer Obst-Streuselkuchen (1 Springform)

Zubereitungszeit: aktiv ca. 25 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Für den Rührteig:

250 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550*

100 g Rohrohrzucker

1 Prise gem. Vanille

1 Prise Salz

½ Pck. Backpulver

1 EL Soja-Mehl

100 g vegane Butter + etwas für die Form

125 g Pflanzendrink (z.B. Hafer, Soja, ..)

- 1) In einer Rührschüssel weiche Margarine und Zucker schaumig rühren.
- 2) Sojamehl mit 2 EL Wasser anrühren und hinzugeben.
- 3) Mehl, Vanille, Salz und Backpulver in einer anderen Schüssel mischen und mit Pflanzendrink zur Margarine/ Zucker Mischung geben und rasch zu einem homogenen Teig verrühren.
- 4) Die Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen und glattstreichen.

Für den Belag:

300 g Rhabarber oder Himbeeren

Alternativ:

600 g Apfel- oder Birnenspalten, entsteinte Kirschen, Pflaumenhälften

- 1) Obst putzen, waschen, ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Obst auf dem Teig verteilen. Bei Rhabarber mit 2 EL Zucker bestreuen.

Für die Streusel:

100g Mehl

80 g Zucker

½ TL Vanille oder Zimt (je nach Geschmack, Obstbelag)

65 g kalte vegane Butter

- 1) Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanille oder Zimt zu Streuseln verarbeiten und auf dem Obst verteilen.
- 2) Bei 200°C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) 40 Minuten backen (Stäbchenprobe), dann vollständig abkühlen lassen.

Wie funktioniert dieses Rezept ohne Ei?

- **Bindung:** Bei diesem Gebäck mit glutenhaltigem Mehl (Weizen, Dinkel, etc.) sorgt bereits das Gluten (Getreideeiweiß) für die Bindung.
- **Lockerung:** In diesem Rezept wird viel Backpulver verwendet, was für einen schön lockeren Rührteig sorgt. Die Säure im Essig aktiviert das Natron im Backpulver nochmal verstärkt, so dass der Teig schön aufgeht und kleine Luftkammern entstehen
- **Saftigkeit:** Schön saftig wird der Teig durch die Verwendung von Öl.
Wer keine Pflanzenmargarine im Teig verwenden mag, kann auch 65g zusätzliches Öl verwenden und 15g mehr Wasser. Durch die Aufteilung von Butter und Öl bekommt der Teig allerdings eine schöne Textur und wird auch etwas mürbe (ja, auch ein Rührkuchen darf etwas mürbe sein und auf der Zunge zergehen).