

Russischer Zupfkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backen: 60 Minuten

Zutaten | Für eine Springform 24- 26cm

Für den Schoko-Mürbeteig

300 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550

80 g Rohrohrzucker

50 g Kakaopulver

½ TL Backpulver

200 g Pflanzenmargarine

60 ml Pflanzendrink

Für die „Käse“ Creme

300 g Cashewnüsse

300 ml Wasser

(alternativ zu Cashews und Wasser 600 g Sojaquark)

180 g Rohrohrzucker

60 g Speisestärke

¼ TL gemahlene Vanille

80 g weiche Pflanzenmargarine

Saft und Abrieb einer Zitrone

200 g Sojajoghurt

So geht's:

Für die Creme die Cashews 4 Stunden in Wasser einweichen und anschließend abspülen. Dann mit 300 ml Wasser pürieren und bei Raumtemperatur 8-24 Std. reifen/ gären lassen. Sollte die Masse nicht direkt weiterverarbeitet werden, ggf. in den Kühlschrank stellen.

Für den Schokoteig alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver) mischen. Margarine und Pflanzendrink hinzugeben und einen geschmeidigen Teig formen. Die Springform fetten und die Hälfte des Teiges am Boden andrücken. Für den Rand aus 2/3 des restlichen Teigs eine Rolle formen und gleichmäßig ca. 4cm hoch am Rand festdrücken. Boden und Rand dabei gut verbinden.

Cashewquark mit Zucker, Stärke, Vanille, weicher Margarine und Zitronensaft/ -abrieb glattrühren. Dann Joghurt hinzugeben.

Die „Käse“creme auf den Boden geben und glattstreichen. Den verbliebenen Schokoteig auf die Creme zupfen.

Bei 180 Grad Ober- Unterhitze (vorgeheizt) 60 Minuten backen.

Rezept aus „Vegan Backen von A-Z“ von Stina Spiegelberg

Tipps:

- Für einen Mürbeteig braucht es kein Ei, das funktioniert ganz wunderbar mit Mehl/ Zucker/ Fett/ ggf. Flüssigkeit und hier noch Kakao.

- Eine Käsemasse zu erstellen, die nicht den typischen Sojageschmack hat oder nach Kokos durch die Verwendung von Kokosfett, schmeckt, gehört für mich zur Königsdisziplin beim veganen Backen. Bei diesem Rezept ist es durch die Verwendung von Cashews wunderbar gelungen. Sollte es mal schneller gehen, schmeckt das Rezept aber auch mit der Verwendung vom Sojaquark (gibt es in jedem Bioladen) wunderbar.