Veganer Erdbeerkuchen

Quelle: KüfA Suhl

- 175 g Rohrrohrzucker
- 250 ml Leitungswasser oder Mineralwasser
- 6 EL neutrales Pflanzenöl
- 4 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 225 g Mehl

Für den Belag:

- Vanillepuddingpulver
- 400 g Erdbeeren
- Tortenklar (auf E120 Echtes Karmin achten, nicht vegan!)
- Öl zum Einfetten der Kuchenform

Backofen auf 180°C vorheizen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen, dann die Flüssigkeiten hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in eine mit Öl gefettete Kuchenbodenform geben. 20 bis 25 Minuten backen. Zwischenzeitlich die Erdbeeren waschen und in Hälften schneiden. Der Teig sollte nach ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun sein. Mit einem Stäbchen in den Teig stechen ([Stäbchentest]{.ILfuVd}), bleibt kein Teig mehr an dem Stäbchen hängen, ist er fertig. Wichtig, einige Stunden abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vanillepudding (1/2 Packung reicht) nach Anleitung mit Sojamilch zubereiten und auf dem Teig verteilen. Geschnittene Erdbeeren darauf verteilen und mit Tortenklar übergießen. Fertig. Schmeckt am besten mit frischer Schlagsahne.

Das Rezept orientiert sich an das von Just Miri.

Version #1
Erstellt: 2026-05-10 09:41:21 UTC von capra
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:42:12 UTC von capra