



Veganer Russischer Zupfkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	300 g
Kakaopulver	50 g
Salz	
Backpulver	1 TL
Streichfett	100 g
Sojaghurt	1 kg
Vanillinzucker	2 TL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Mehl, 100 g Zucker, Kakaopulver, 1 Prise Salz und Backpulver vermengen. 100 g zimmerwarmes Streichfett zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Inzwischen Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Sojaghurt, 200 g Zucker, Vanillinzucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
3. Eine Springform einfetten. Die Hälfte des Teigs dünn ausrollen, die Form damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Füllung in die Kuchenform gießen und mit restlichem Teig fleckig belegen. Russischen Zupfkuchen ca. 60 Min. backen.
4. Veganen Russischen Zupfkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	225 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g