



Veganer Schmalzkuchen mit Puderzucker

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Sojadrink | 120 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 40 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Margarine, vegan | 40 g |
| Rapsöl | 0.5 L |
| Puderzucker | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, feine Reibe, Schaumlöffel,
Küchenkrepp, Nudelholz

1. In einem Topf Sojadrink auf dem Herd ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit 10 g Zucker im lauwarmen Sojadrink auflösen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Zitrone heiß waschen, trocknen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. In einer großen Schüssel Zitronenabrieb mit übrigem Zucker, Mehl, Vanillinzucker, Salz und Margarine mischen. Hefe-Sojadrink-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen feuchten Küchentuch abdecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
3. Teig erneut durchkneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in kleine Rauten schneiden.
4. Öl in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und die Teigrauten portionsweise pro Seite für ca. 1 Min. ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Um zu überprüfen, ob das Öl schon heiß genug ist, einen Holz-Kochlöffelstiel hineintauchen. Bilden sich Bläschen um das Holz, hat es die richtige Temperatur erreicht.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1380 kcal |
| Kohlenhydrate | 78 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 117 g |