

Veganer Kirschkuchen

Der köstliche vegane Kirschkuchen ist schön saftig und locker. Ein hervorragendes Rezept das nicht nur Veganern schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|-------------|--|
| 1 Glas | Kirschen (370g Abtropfgewicht) |
| 300 g | Mehl |
| 150 g | Zucker |
| 1 Packung | Backpulver |
| 75 ml | Öl (pflanzliches) |
| 275 ml | Sojadrink |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Backform |

Zubereitung

1. Für den **veganen Kirschkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann schon mal die Kirschen in ein Sieb geben und sehr gut abtropfen lassen.
3. Danach das Mehl, den Zucker, das Backpulver, das Salz und den Vanillezucker in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
4. Nun das Öl, zusammen mit dem Sojadrink hinzufügen und alles nur solange mit einem

Schneebesen verrühren, bis der Teig klümpchenfrei ist.

5. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

6. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, kann man ihn mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Den veganen Kirschkuchen kann man vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.