

## Veganer Russischer Zupfkuchen - Klassiker ganz tierlieb

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

200 g Mehl  
100 g Zucker  
120 g Pflanzenmargarine  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Päckchen Backpulver  
40 g Kakao  
1 Prise(n) Salz  
2 Esslöffel Sojamilch

#### Für die Füllung

500 g Sojajoghurt  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
70 g Zucker  
1 Teelöffel Zitronensaft

#### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 24 cm)

- 1 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Mehl, Zucker, Vanilleextrakt, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Margarine in Stücken hinzugeben. Zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken wirken, Sojamilch hinzufügen.

- 3 -

Ein wenig Teig für die Zupfen beiseite legen. Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. 1 Stunde kaltstellen.

- 4 -

Für die Füllung Sojajoghurt mit Puddingpulver, Vanilleextrakt, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Auf den Teigboden streichen.

- 5 -

Von dem beiseite gelegten Teig Stücke abzupfen und auf der Füllung verteilen. 40-45 Minuten im heißen Ofen backen. Auskühlen lassen.

Eier, Butter oder sogar Milch? Völlig überbewertet, wenn es nach diesem Kuchen geht. Soja kann alles, lautet hier die Devise. Auch ohne tierische Zutaten schmeckt veganer russischer Zupfkuchen genauso wie er soll: zart, cremig und wie bei Oma.