

# ZWETSCHGENKUCHEN MIT HEFETEIG / VEGAN



Klassischer Zwetschgenkuchen wie von Oma in der veganen Variante. Dieser Kuchen ist ein richtiger Klassiker für das Sonntags-Buffer passend zu einer Tasse Tee oder Kaffee. Dafür wird ein einfacher Hefeteig mit Zwetschgen belegt und mit Streuseln abgedeckt. Nach Belieben können auch Mandelblättchen darüber gestreut werden. Lauwarm serviert mit etwas veganer, geschlagener Sahne schmeckt dieser Kuchen lecker fruchtig und locker.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge nun die restlichen Zutaten - dabei das Salz und die vegane Butter zum Schluss - hinzu und knete daraus in 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig.

Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, lege sie zurück in die Schüssel und besprühe die Oberfläche mit etwas Backtrennspray. Lasse den Teig nun an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen.



Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein weicher, geschmeidiger Teig entstehen, der aber nicht klebt.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (mit Wasserdampf, 34°C) gehen. Dann verkürzt sich die Gehzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

## HEFETEIG:

- 1 TL** Wasser
- 8 g** Hefe (frisch)
- 15 g** Zucker
- 140 g** Mehl
- 70 g** Milch (pflanzlich)
- 25 g** Butter (vegan)
- ¼ TL** Salz

## BELAG:

- 400 g** Zwetschgen (halbiert, entsteint)

## VORBEREITUNG

Setze einen Backring mit 24 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

## STREUSEL

Verknete alle Zutaten miteinander zu einem streuseligen Teig. Stelle die Streusel in den Kühlschrank.

## STREUSEL:

- 60 g** Mehl
- 30 g** Zucker
- 30 g** Butter (vegan)
- ¼ TL** Zimt
- 1 Pr.** Salz

## KUCHEN BELEGEN

Gib den Teig in den Backrahmen und drücke ihn mit leicht gefetteten Händen glatt. Drücke die Zwetschgen leicht schräg in den Teig hinein und verteile die Streusel darüber. Lasse den Kuchen erneut für etwa 30 Minuten aufgehen.



Nach Belieben können die Streusel auch weggelassen werden. Alternativ kannst du dann einfach gehobelte Mandeln darüber streuen.

# ZWETSCHGENKUCHEN MIT HEFETEIG / VEGAN



## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

---

## KUCHEN BACKEN

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 50 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, löse ihn aus der Form und serviere ihn nach Belieben noch lauwarm zu veganer Sahne oder süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!