

## OBSTKUCHENBODEN OHNE EI / GALILEO



Dieser Rührkuchen kommt ohne Ei aus und kann nach Belieben auch ganz einfach vegan hergestellt werden. Hierfür einfach die Butter durch vegane Butter austauschen. Der Rührkuchen ist sehr saftig und schmeckt durch die Leinsamen leicht nussig. Statt 3 Eiern werden 3 Esslöffel Leinsamen verwendet.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**min. Minuten**



Temperatur + Heizart  
**175 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

### ZUBEREITUNG

Mahle die Leinsamen fein. Verwende hierfür keine bereits geschroteten Leinsamen, da bei diesen das Leinöl entzogen wird. Damit der Kuchen auch ohne Ei gelingt, müssen die Leinsamen selbst geschrotet werden.

Verrühre sie nun mit dem Wasser und lasse die Mischung etwa 15 Minuten quellen.

Verrühre die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt schön cremig.

Rühre die Leinsamen vorsichtig ein und hebe anschließend das Mehl und das Backpulver unter.

Fülle den Teig in eine gefettete Obstkuchenform ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 13–15 Minuten.

Stürze ihn anschließend auf ein Abkühlgitter und lasse den Kuchen abkühlen.

Serviere ihn nach Belieben mit Obst.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

### TEIG:

- 3 EL** Leinsamen (ganz)
- 9 EL** Wasser
- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 225 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver