

VEGANER PFLAUMENKUCHEN



Pflaumen gehören für uns zum Herbst einfach dazu! Unser Rezept für saftigen Pflaumenkuchen ist sogar vegan.



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
60 Minuten



Anlass
Dessert



Zutaten für 1 Kuchen:

Zutaten für den Teig

- 150 g biozentrale Maismehl
- 150 g biozentrale Buchweizenmehl
- 150 g biozentrale Rohrohrzucker
- 150 g Pflanzenmargarine
- 1 Pck. biozentrale Vanillezucker
- 1 Pck. biozentrale Zitronenschale gerieben

Zutaten für den Belag

- 500 g Pflaumen
- 1 TL Zimt
- 2 TL biozentrale Rohrohrzucker
- 50 g Mandelbätter
- 2 TL biozentrale Ahornsirup
- 50 g Pflanzenmargarine

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

VEGANER PFLAUMENKUCHEN

Zubereitung

1. Maismehl, Buchweizenmehl, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einer Schüssel vermengen. Die Pflanzenmargarine hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln.
3. Den Teig dünn ausrollen und in eine flache Kuchenform geben.
4. Für den Belag die Pflaumen auf dem Teig verteilen und mit Zimt und Rohrohrzucker bestreuen.
5. Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten, Pflanzenmargarine und Ahornsirup dazugeben. Kurz weiter rösten, bis die Masse leichte Bräune bekommt. Anschließend über den Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen für 35-40 Minuten bei 175° C Umluft in den Ofen geben und backen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!