



VESTESSEN



ZUPFKUCHEN

ZUTATEN:

TEIG 200g Dinkelmehl Typ 630, 125g vegane palmölfreie Margarine, 100g Rohrzucker, 25g Kakao, je 1 Pk Backpulver und Vanillezucker, 1 Prise Salz **FÜLLUNG** 500g Soja-Joghurt, 100g Zucker, 1 Pk Dr. Oetker Original Pudding Vanille, 1 Spritzer Zitronensaft (optional)

ACHTUNG!

DER KUCHEN MUSS VOR DEM ANSCHNEIDEN KOMPLETT AUSKÜHLEN!



1) Dinkelmehl, Rohrzucker, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Salz in eine Rührschüssel geben und gründlich vermischen



2) Margarine (zimmerwarm) hinzufügen



3) Alles mit einem Handmixer (Knethaken) zu bröseligem Teig/Streuseln verkneten



4) 350g Teig in eine (gefettete) Backform (18cm) geben, gut andrücken, einen Rand hochziehen und 60 Minuten kaltstellen



5) Soja-Joghurt, Puddingpulver, Zitronensaft und Zucker in eine Schüssel geben



6) Alles gründlich mit einem Handmixer (Rührstäbe) cremig verrühren



7) Creme in die Backform füllen



8) Restlichen Teig krümelweise gleichmäßig auf der Creme verteilen



9) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 60 Minuten backen