

Vegane Kirsch-Kokos-Teilchen

Süße Hefeteilchen ohne Ei. Mit fruchtigen Kirschen, cremigem Kokospudding und knusprigen Streuseln.

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

370 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
400 ml Kokosnussdrink

Streuselteig:

50 g Kokosraspel
125 g Weizenmehl
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
85 g vegane Margarine

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
175 ml Kokosnussdrink
50 g vegane Margarine

- 1 Belag:**
Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung **aber nur mit 400 ml Kokosdrink** einen Pudding kochen. Diesen in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt erkalten lassen.

- 2 Vorbereiten:**
Für die Streusel Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 3 Streuselteig:**
Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten.



4 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, zu einer Rolle formen und in etwa 16 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf dem Backblech etwas flach drücken (Ø etwa 10 cm).

5 Belag:

Den Pudding einmal durchrühren. Jeweils knapp 1 EL Creme auf einen Taler geben und etwas glatt streichen. Die abgetropften Kirschen auf dem Pudding verteilen und mit Streuseln bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Taler auf dem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teilchen sind einfriergesegnet.

