





Veganer Cremekuchen mit Mandarinen

Knetteigboden mit veganer Kokos-Pudding-Creme und Mandarinen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

vegane Margarine

Knetteig:

250 g Weizenmehl Type 550
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
160 g vegane Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Füllung:

1000 g Sojajoghurt
400 g Kokos-Creme
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

Belag:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
2 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich
1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Sojajoghurt in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und 12 Std., **am besten über Nacht**, in den Kühlschrank stellen und abtropfen lassen.

2 Am nächsten Tag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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



3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

4 Füllung:

Abgetropften Sojajoghurt in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen vom Springformrand lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Belag:

Die Mandarinen dekorativ auf den Kuchen legen. Den Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf erwärmen und die Mandarinen damit bestreichen. Mit Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann einen Tag im Voraus gebacken werden.

