

Veganer Kasten Kuchen

Einfacher Kasten Kuchen vegan mit pflanzlichem Öl und Sojadrink

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Weizenmehl

All-in-Teig:

260 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
200 g Zucker
125 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
250 ml Sojadrink ungesüßt

1 Vorbereiten:

Kastenform gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min.** den Kuchen mit einem Messer längs einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.
- Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit einem Puderzuckerguss überziehen.

