Vanille-Kuchen mit Vanille-Creme und fruchtiger Füllung

Description

So ein toller und leckerer veganer Kuchen für die Nummer- und Buchstabenform! Probiert es unbedingt mal aus, es ist so einfach vegan zu backen!

ZUTATEN

Für den Boden:

- **400ml** Sojamilch
- **1 EL** Apfelessig
- **380g** Dinkelmehl
- **1EL** Backpulver
- **1TL** Natron
- **1** Prise Salz
- **110g** vegane Butter (zB.. Alsan)
- **110ml** Rapsöl
- **200g** Zucker
- **1EL** Vanilleextrakt

Für die Creme

- **150g** vegane Butter, weich (z.B. Alsan)
- **150g** veganer Frischkäse, neutral
- **150g** Puderzucker
- **200ml** vegane Sahne (z.B. von Rama)

- **1EL** Vanilleextrakt

Für die Fruchtfüllung:

- **175g** rote Grütze

Dekoration nach Belieben

Schritt für Schritt

Schritt 1

Die Sojamilch mit dem Apfelessig vermischen und 10 Minuten stehen lassen. Keine Angst, den Apfelessig schmeckt man nicht heraus. Hier sorgt er dafür, dass die Sojamilch gerinnt und man so eine tolle dickflüssige „Sojabuttermilch“ erhält.

Schritt 2

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schritt 3

Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron und Salz) für den Teig miteinander vermischen und zur Seite stellen. In einer weiteren Schüssel die Butter mit dem Öl, dem Zucker und dem Vanilleextrakt für einige Minuten schaumig aufschlagen. Anschließend mit der Sojamilch zu den trockenen Zutaten geben. Zügig arbeiten und den Teig nicht zu lange schlagen. Die Zutaten sollen gerade so miteinander verbunden sein, ein zu langes Rühren würde dazu führen, dass der Boden zäh wird.

Schritt 4

Den Teig in die gefettete Nummer- und Buchstabenform geben und den Boden bei 180 Grad Umluft für 30-35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach der Backzeit die Stäbchenprobe machen und den Kuchen anschließend nach etwa 5-10 Minuten Abkühlzeit aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.

Schritt 5

Währen der Kuchen im Ofen ist die Creme zubereiten. Dazu in einer Schüssel die Sahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel die restlichen Zutaten miteinander vermischen und dann unter die Sahne heben. Die Creme

dann gut kühlen.

Schritt 6

Den Boden nachdem er abgekühlt ist in der Mitte durchschneiden. Die Creme in die Garnierspritze mit gewünschtem Aufsatz füllen und am Rand entlang Tupfen setzen. Dadurch entsteht ein Zwischenraum, in diesen die rote Grütze füllen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit der restlichen Creme und gewünschter Dekoration garnieren.

Unser Tipp

Backt den Boden schon am Vorabend einer Feier. So hat er genügend Zeit zum auskühlen und ihr weniger Stress am darauffolgenden Tag. Genauso könnt ihr die Creme bereits am Vorabend zubereiten, dann hat sie genügend Zeit durchzukühlen und lässt sich am nächsten Tag besser verarbeiten.

Und ganz wichtig: achtet darauf, dass eure Zahl richtig herum liegt. Sie wird spiegelverkert gebacken – ich hatte nicht darauf geachtet und meine 4 war dann am Anfang falsch herum. Ich konnte es zum