



# Zwetschkuchen vegan

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (für 1 Backblech):

1,5kg Zwetschgen, 500g Dinkelmehl, 120g Zucker, 250ml Sojamilch Vanille (lauwarm), 1 Pck. Trockenhefe, 80ml Sonnenblumenöl, Vanille, 1 Pck. Vanillezucker

### Für die Streusel:

180g Butter, 300g Dinkelmehl, 120g Zucker, 1 EL Zimt

### Zubereitung:

1. Aus dem Mehl, dem Zucker, der Hefe, dem Vanillezucker, der Sojamilch und dem Öl einen Hefeteig herstellen. Den Teig erst mit einem Haken oder einem Kochlöffel kneten. Anschließend kurz mit den Händen kneten und in einer Schüssel, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort circa 45 Minuten gehen lassen.
2. Die Zwetschgen waschen und halbieren. Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Mehl vermengen. Zimt hinzugeben und mit den Händen den Streuselteig in die gewünschte Streuselgröße bröseln.
3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und den ausgerollten Teig darauflegen. Nun die Zwetschgenhälften auf den Teig legen und die Streusel drüberstreuen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen darin circa 45 Minuten backen.



Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit