

## Zimtstreusel-Kuchen (vegan)



Diesen Kuchen habe ich zum ersten Mal in einem Kaffee in San Francisco gegessen. Ich glaube, in Amerika ist er ein Klassiker wie unser Marmorkuchen. Vor diesem ersten USA-Trip (wer sich inspirieren lassen möchte, schaut bei den Berichten über [New York](#) oder [Kalifornien](#) vorbei) kannte ich ihn allerdings nicht. Da ich Zimt total liebe, war ich natürlich begeistert von diesem Kuchen. Bodenständig und einfach, wie er ist, passte er auch hervorragend in die hippie-geprägte Umgebung des Haight-Ashbury-Viertels, in der das Café lag. Schon lange wollte ich den Kuchen mal nachbacken, immer wieder geriet er in Vergessenheit. Vor einigen Tagen entdeckte ich den Zimtstreusel-Kuchen dann wieder - beim Blättern in einem meiner veganen Backbücher, genauer gesagt „Sweet vegan“ von Emily Mainquist, die in Baltimore eine eigene vegane Konditorei führt.

Zimtstreusel-Kuchen (vegan)



Der Kuchen ist ganz einfach und schnell zu machen und man benötigt keine ausgefallenen veganen Produkte. Eiersatzpulver gibt es mittlerweile überall. Ich nehme als Eiersatzpulver gerne Lupinen- oder Kichererbsenmehl. Aus letzterem kann man auch die indische Leckerei [Besan Laddu](#) machen. =)

Ich hoffe, ihr habt jetzt Appetit auf herrlich saftigen Teig und mega zimtige Streusel. Dann kommt hier das Rezept für euren Wochenendkuchen!

**Für eine Form von ca. 24 x 35 cm:**

Teig:

220 g Margarine  
200 g Rohrohrzucker  
4 TL Eiersatzpulver (mit 8 EL Wasser angerührt)  
240 ml Sojadrink (Vanille)  
1 EL Apfelessig  
390 g Dinkelmehl  
4 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 große Prise Salz

Streusel:

130 g Dinkelmehl (Vollkorn oder Type 1050)  
100 g heller Rohrohrzucker  
3 TL Zimt  
1-2 EL Sojadrink

Die Form mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Mit dem Handmixer Margarine und Zucker etwa 2 Minuten schaumig rühren. Das angerührte Ei und den Sojadrink mit dem Essig verrühren. Abwechselnd Mehlmischung und Flüssigkeit zur Margarine geben und bei geringer Geschwindigkeit alles nach und nach zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Die Zutaten für die Streusel (bis auf den Drink) in einer Schüssel mit dem Handmixer zu Krümeln rühren. Falls sie zu trocken sind, den Sojadrink dazugeben. Die Streusel auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Am besten Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auskühlen lassen und dann in Vierecke schneiden.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt die Sonne und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email