



## Veganer Zwetschgen-Streuselkuchen

Tarte- oder Tortenform mit ca. 30 cm Durchmesser

Der Mürbteig:

- 150 g vegane Margarine (oder „Butter“),  
2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank - „weich“
- 500 g Dinkel Mehl, glatt
- 3 EL Apfelmus
- 125 g Vollrohrzucker oder Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- ½ ST Mark von einer Vanilleschote  
Zimt nach Geschmack

Der Belag:

- 2-3 EL Pflaumenmus zum Bestreichen des Teiges
- 500 g Zwetschgen, viertelt und entsteint

Die Zimtstreuse:

- 150 g vegane Margarine (oder „Butter“) - „weich“
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt

Herstellung:

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Mürbteig in einer Rührschüssel „Kenwood“ zu einem Teig vermengen.
3. „¾“ des fertigen Mürbeteigs in eine gefettete Tarteform oder Springform geben. Den Boden festdrücken und die Ränder ca. 2-3 cm hochziehen.
4. Den Teigboden mit dem Pflaumenmus bestreichen.
5. Auf das Pflaumenmus die geviertelten Zwetschgen verteilen.
6. Die Zutaten für die Streusel mit dem restlichen Viertel des Mürbeteigs mischen und über den Zwetschgenkuchen bröseln.
7. Den Zwetschgenkuchen für ca. 35 - 40 Minuten im Ofen bei 170 °C backen.