# egan

# www.fitdurchsleben.com

# Veganer Zupfkuchen

Springform 26 cm Ø

#### Zutaten:

#### Für Boden und Streusel:

250 g Dinkelvollkornmehl

130 g Erythrit oder 110 g Süßungsmittel deiner Wahl

1 Prise Salz

3 EL Kakaopulver, entfettet

1 TL Backpulver

250 g vegane Margarine, zimmerwarm

3-5 EL Pflanzenmilch

## Für die Füllung:

50 g vegane Margarine, zimmerwarm

60 g Erythrit oder 50 g Zucker

4 EL Zitronensaft

1 PAK Vanillepuddingpulver (37 g)

800 g Skyr, veganer (Eventuell mit Geschmack)

### Herstellung:

- 1. Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
- 2. Für den Boden (Streusel) in einer Schüssel Mehl mit Süßungsmittel, Salz Kakao- und Backpulver vermengen.
- 3. Zimmerwarme Margarine und Pflanzenmilch dazugeben und kurz verkneten.
- 4. Springform mit etwas Öl einfetten und bemehlen.
- 5. 1/4 des Bodenteigs für die Streusel zur Seite stellen. Bodenteig in die Springform geben.
- 6. Für die Füllung in einer großen Schüssel Margarine Süßungsmittel und Zitronensaft glattrühren und den veganen Skyr nach und nach einrühren.
- 7. Füllung in die Springform geben und mit den Streuseln garnieren.
- 8. Ca. 45 Minuten im Ofen backen.
- 9. Kuchen vollständig auskühlen lassen und genießen.