

Zwetschgen (Marillen) - Mürbteigkuchen (vegan)

Schmeckt wunderbar zimtig und ist mit Marillen und Zwetschgen ein Highlight.

Für den Teig:

- 180 g Mehl
 - 80 g Margarine, vegane (z.B. Alsan S oder Alsan Bio)
 - 80 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - ½ TL Backpulver
 - 50 ml Wasser
 - Fett für die Form
-
- 500 g Zwetschgen oder Marillen

Für die Streusel:

- 120 g Mehl
- 80 g Margarine, vegane
- 65 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver

Zubereitung:

20 cm Tortenform

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Wasser einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Std. kaltstellen. Der Teig kann aber auch direkt weiterverarbeitet werden, wenn's mal schnell gehen muss ohne kühlen. Teig ausrollen oder mit bemehlten Händen in die Form drücken.

Die Zwetschgen oder Marillen waschen, halbieren und die Steine entfernen, danach vierteln. Eine eingefettete Springform mit dem Mürbteig auslegen. Dann mit dem Obst belegen.

Für die Streusel das Mehl mit Zucker, Margarine und Zimt verkneten und auf dem Kuchen verteilen. Ofenboden abdecken!!! Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 min. auf der unteren Schiene backen. Evtl. mit Staubzucker bestreuen.

Schmeckt herrlich mürbe und ist eine wunderbare Alternative zu herkömmlichen Rührkuchen.

