



**Boden:**

500 Gramm Mehl  
250 Gramm Zucker  
125 Gramm Margarine (vegan sind z.B. 'Deli-Reform Das Original' oder Alsan Bio oder Aldi Süd Bellasan Sonnenblumenmargarine)  
1 Päckchen Backpulver  
1 Vanillezucker  
etwas mehr als 250 ml Wasser (\*\*siehe Info unten)

**Streusel (wer mag):**

300 Gramm Mehl  
200 Gramm Margarine (zimmerwarm, dann wird Streusel schön krümelig)  
125 Gramm Zucker  
1 Vanillezucker



**Belag:** Obst nach Geschmack. Ich habe ca. 1,3 kg Pflaumen (im Laden gewogen, also mit Kernen) darauf verteilt, wer gerne mehr mag, auch mehr, dann werden die Pflaumen einfach steiler aufgestellt. Äpfel passen auch prima (Menge austesten). Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

**Zubereitung:**

Ofen mit Ober-/Unterhitze auf 200 Grad vorheizen.

Obst vorbereiten. Also für den Pflaumenkuchen die Pflaumen entsteinen und zurecht schneiden, damit sie sich gut verteilen lassen.



Für den Boden alle Zutaten miteinander vermengen.  
\*\*250 ml Wasser reichen vielleicht nicht. Der Teig sollte sich auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech gut verstreichen lassen, bei mir ist es etwas mehr als 250 ml.

Danach das Obst auf dem Boden verteilen.

Für den Streusel die Zutaten nur so lange miteinander vermengen, bis der Streusel noch schön krümelig ist. Es gibt einen Zeitpunkt, da werden die Streuselstücke immer größer und irgendwann ist es ein großer Teigklops. :o) Hatte ich alles schon.

Geht aber auch, dann muss man halt Stücke davon rauszupfen und auf dem Obst verteilen wie auf diesem Foto geschehen.



(Auf der ersten Seite ein Foto vom kleinkrümeligen Streusel.)

Also es gibt einen guten Zeitpunkt zwischen 'es sind noch die einzelnen Bestandteile Mehl, Zucker, Margarine' und 'huch, jetzt habe ich zu lange gemixt'. Probieren geht über studieren. Dem Geschmack schadet die Form auf keinen Fall. Streusel auf dem Boden verteilen.

Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen (Optimalen Zeitpunkt selbst bestimmen, mögen Sie es dunkler oder heller?)

Abkühlen lassen. Zurechtschneiden und schmecken lassen.

Der Kuchen hält sich wunderbar einige Tage und lässt sich auch gut einfrieren und wer mag wieder im Ofen aufwärmen.

### **Hintergrund:**

Durch Zufall probierte ich während meiner Landferien einen Apfelstreuselkuchen vom Blech. Die Freundin meiner Mutter hatte ihn mitgebracht. Der war richtig lecker. Zu dem Zeitpunkt habe ich noch Backwaren mit allem drum und drin gegessen (also Milch, Eier, Butter). 'Da sind bestimmt Eier drin', sagte ich. 'Nein', lautete die Antwort. Das machte mich neugierig. Wir gingen das Rezept durch und es zeigte sich, die anderen möglichen tierischen Zutaten Butter und Milch könnten durch Margarine und Wasser ersetzt werden. Es handelte sich um ein altes Familienrezept erzählte mir die Freundin, es gab einen Konditor in der Familie. Tatsächlich schmeckte der Kuchen wie frisch aus der Bäckerei.

Ich schrieb mir das Rezept auf und probierte es zu Hause mit Pflaumen, Wasser, Margarine aus - und es klappte - und schmeckte. Viele haben den veganen Kuchen inzwischen schon probiert und sie können keinen Unterschied zu einem mit Butter, Milch, Eiern feststellen. Das macht mich richtig froh und glücklich - was für ein Geschenk für mich und die Tiere! Es zeigt mal wieder: Rein pflanzlicher Kuchen ist weder ein Wunder, noch Zauberei - sondern: Einfach & lecker!

Deswegen teile ich jetzt - mit Genehmigung der Freundin meiner Mutter, die auf Wunsch nicht erwähnt wird - das köstliche vegane Streuselkuchen-Rezept mit Ihnen.

Sie sind alle herzlich eingeladen, das Rezept auszuprobieren und zu verteilen. Es wäre toll, wenn der köstliche vegane Kuchen künftig auch in Cafés und Bäckereien zu kaufen wäre!

**Viel Freude beim Backen und Schmecken lassen!**

**Anja Kolberg**