

veganer Pudding-Streusel-Kuchen

für ein Blech

für den Teig:

500g Mehl
100g Margarine (z.B. Deli Reform)
100g Zucker
3 El Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Würfel Hefe
270ml Pflanzenmilch

für den Belag:

900ml Pflanzenmilch
2 Tütchen Vanillepuddingpulver
6 El Zucker
250g Heidelbeeren

für die Streusel:

150g Mehl
75g Zucker
30g Vanillezucker
100g Margarine



Für den Teig erwärmt ihr die Pflanzenmilch und löst darin die Hefe auf. Dann knetet zusammen mit den restlichen Zutaten einen schön elastischen Teig. An einem warmen Ort darf er eine Stunde gehen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Als nächstes heizt ihr den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vor und legt ein Blech mit Backpapier aus. Rollt den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die passende Größe aus und legt ihn auf das Blech. Nun verteilt ihr die Heidelbeeren auf dem Teig und drückt sie vorsichtig ein wenig an. Mit einem Tuch abgedeckt darf er jetzt noch einmal 10 Minuten gehen, bevor er für 15 Minuten in den Backofen wandert.

Jetzt gehts an den Vanillepudding. Kocht dafür wie gewohnt die Milch auf, nachdem ihr ein wenig davon abgeschöpft habt. Diesen kleinen Teil rührt ihr mit dem Puddingpulver und dem Zucker an und gebt ihn zur Milch, sobald diese kocht. Nocheinmal kurz aufkochen und fertig ist der Pudding. Zum Abkühlen bekommt er eine Lage Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche, so bildet sich keine Haut.

Während Pudding und Boden abkühlen, geht es weiter mit den Streuseln. Die kommen nämlich fertig gebacken auf den Pudding später drauf. Vermischt einfach alle Zutaten in einer Schüssel und verreibt sie so lange zwischen den Fingern, bis sich Streusel bilden.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Legt dann ein Blech mit Backpapier aus, heizt den Ofen wieder auf 200°C Ober-Unterhitze hoch und streut dann euren Streuselteig auf das Blech, so dass alles schön verteilt ist. Ab damit in den Ofen und ca. 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen und dann gehts los mit dem Zusammenbauen.

Den lauwarmen Pudding auf dem Boden verteilen und glatt streichen und vollständig abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren noch die Streusel oben drauf und fertig. Verteilt die Streusel am besten nach Bedarf, denn die werden weich, wenn sie länger auf dem Pudding liegen.