



Sonntagskuchen - vegan

Schwierigkeitsgrad



1

Kastenform



60 min

Zutaten

300g	TK Beeren
150g	Weizenmehl
150g	Vollkornmehl, Dinkel
150g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
80 ml	neutrales Öl
250 ml	Pflanzendrink
2 EL	Zitronensaft

Schritte

1. Backofen vorheizen
2. Auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft).
Kastenform mit Backpapier auslegen.
3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen.
4. Öl, Pflanzendrink und Zitronensaft dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren (nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen zäh).
5. Die TK-Beeren vorsichtig unter den Teig heben (nicht auftauen lassen, sonst wird es matschig).
6. Teig in die Form füllen und glatt streichen
7. Bei 180 Grad Ober,-/ Unterhitze für 40-45 min backen
8. Abkühlen & Genießen