Veganer Birnenkuchen

Ein Rezepttipp von Waldland.

Veganer Birnenkuchen © WALDLAND

Infos

Leicht

Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Verteilen Sie ¾ der Masse am Blech für Boden. Danach einfach die Mandeln darauf streuen und Stärke darüber sieben. Am Schluss die Birnen oder Äpfel darauflegen und mit den restlichen Teigstreuseln bedecken.
Bei 170-180 Grad, mindestens eine Stunde bis eineinhalb Stunden backen. Und schon ist der vergane Birnenkuchen fertig.

Mit dieser Rezeptur erhalten Sie zirka 36 Stück (9x4cm groß).

Zutaten

Für den Teig:

- 1,5 kg vegane Margarine
- 1 kg Zucker
- 1,2 kg Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 kg Haselnüsse oder Mandeln
- 20 g Zimt
- 30 g Vanillezucker
- etwas Salz
- ½ Teelöffel Backpulver

- 300 g Mandelblättchen
- 66 g Speisestärke

- 3 kg Birnen oder Äpfel
- 200 g Zucker

Zutaten für 36 Portionen

Quellenangabe

Der vegane Birnenkuchen ist eine Spezialität vom Waldland. Er kann zu allen Jahreszeiten als Dessert am Speiseplan stehen. Vor allem als Nachspeise zu den Veganen Gemüseknödel vom Waldland.