



Veganer Blaubeer-Cranberry-Kuchen

🕒 25 min Zubereitungszeit

🕒 60 min Kochzeit

🔥 427 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌱 Vegan



Zutaten

10 Portionen

50 ml Sonnenblumenöl

310 g Mehl

5 TL Weinstein Backpulver

50 g veganes Vanille-Puddingpulver

200 g Zucker, weiß

eine Prise Salz

300 ml Alpro Mandel-Drink

1 Stange Vanille

150 g Cranberries

150 g Blaubeeren

50 g Puderzucker

Zubereitung

- 1 Eine Kastenform mit einer Länge von 30 cm leicht mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen.
- 2 Mehl, Backpulver und Puddingpulver vermengen und durchsieben. Zucker und Salz untermengen. Mandelmilch, Mark der Vanilleschote und Öl mit einem Handrührgerät kurz unter die Mehlmischung mengen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 3 Die Blaubeeren abwaschen und zusammen mit den Cranberries unter den Teig heben. Den Teig anschließend in die Backform füllen.
- 4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen ca. 50 – 60 Min. backen. Nach 20 Min. Backzeit längs mit einem Messer einritzen.
- 5 Kuchen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und danach auf ein Gitter stürzen. Anschließend umdrehen, vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.286kJ /307kcal	1.788kJ /427kcal
Fett	12g	16g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	48g	66g
davon Zucker	28g	38g
Eiweiß	14g	19g
Salz	0g	1g