

# Russischer Zupfkuchen



## Zutaten

### Teig:

200 g Dinkelmehl Type 630  
oder Weizenmehl Type 550

1 Pck Backpulver

100 g (Rohr-)Zucker

1 Pck Bourbon-Vanillezucker  
oder

½ TL Bourbon-Vanillepulver

125 g pflanzliche Margarine  
(Zimmertemperatur!  
in grobe Stücke gehackt)

### Creme:

500-g-Becher Sojajoghurt Natur

1 Pck Vanille-Puddingpulver

50 g (Rohr-)Zucker

1 Pck Bourbon-Vanillezucker

oder

½ TL Bourbon-Vanillepulver

250/300 g TK-Himbeeren

(ca. 3 EL Hafermilch)

## Zubereitung

1. Zuerst alle Zutaten für den Teig mit den Händen verrühren.  
Wenn er zu trocken sein sollte, etwas Hafermilch hinzugeben.
2. Ein wenig Teig für die Krümel beiseite stellen, den Rest in die Springform drücken und einen Rand formen. Die Springform für **eine Stunde** in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Alle Zutaten für die Creme verrühren und Creme in die Springform füllen.
5. Aus dem restlichen Teig Krümel formen und auf der Creme verteilen.
6. Im Ofen auf mittlerer Schiene backen, nach 60 Minuten herausnehmen und gut auskühlen lassen.

Rezept: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1845061298839161/Veganer-Russischer-Zupfkuchen.html>

# Russischer Zupfkuchen



## Zutaten

### Teig:

200 g Dinkelmehl Type 630  
oder Weizenmehl Type 550

1 Pck Backpulver

100 g (Rohr-)Zucker

1 Pck Bourbon-Vanillezucker  
oder

½ TL Bourbon-Vanillepulver

125 g pflanzliche Margarine  
(Zimmertemperatur!  
in grobe Stücke gehackt)

### Creme:

500-g-Becher Sojajoghurt Natur

1 Pck Vanille-Puddingpulver

50 g (Rohr-)Zucker

1 Pck Bourbon-Vanillezucker

oder

½ TL Bourbon-Vanillepulver

250/300 g TK-Himbeeren

(ca. 3 EL Hafermilch)

## Zubereitung

1. Zuerst alle Zutaten für den Teig mit den Händen verrühren.  
Wenn er zu trocken sein sollte, etwas Hafermilch hinzugeben.
2. Ein wenig Teig für die Krümel beiseite stellen, den Rest in die Springform drücken und einen Rand formen. Die Springform für **eine Stunde** in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Alle Zutaten für die Creme verrühren und Creme in die Springform füllen.
5. Aus dem restlichen Teig Krümel formen und auf der Creme verteilen.
6. Im Ofen auf mittlerer Schiene backen, nach 60 Minuten herausnehmen und gut auskühlen lassen.

Rezept: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1845061298839161/Veganer-Russischer-Zupfkuchen.html>