

Veganer Mandarinen-Crèmekuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Weismehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
160 g Margarine , vegan
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Füllung:

1 kg Soja-Joghurt
1 Dose Kokos-Creme (4 dl)
140 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille

Belag:

350 g Mandarinen aus der Dose
(Abtropfgewicht)
2 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Sojajoghurt in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und **12 Std., am besten über Nacht**, in den Kühlschrank stellen und abtropfen lassen.

Am nächsten Tag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.
Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen und diese als Rand auf den Teigboden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Füllung:

Abgetropften Sojajoghurt in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Backzeit: etwa 60 Minuten

Den Kuchen vom Springformrand lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Belag:

Die Mandarinen dekorativ auf den Kuchen legen. Den Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf erwärmen und die Mandarinen damit bestreichen. Mit Pistazien verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann einen Tag im Voraus gebacken werden.