

Sauerkirschkuchen

kommt aber durch den vielen Zucker und Pudding nicht so sauer rüber. Süßkirschen oder auch Schattenmorellen wären zu viel des Guten.

So ist der Kontrast zwischen süß und ein wenig säuerlich genau richtig.

Zutaten

80 g Alsan oder Margarine
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
60 g Zucker für den Pudding
400 ml pflanzliche Vanille Milch
1 Glas Sauerkirschen
300 g Mehl
150 g Zucker für den Teig
200 g handwarme vegane Butter (Alsan Margarine)
2 Päckchen Vanillezucker
Salz, kleine Prise

<https://delvegan.food.blog/2023/12/09/sauerkirschkuchen/>

Zubereitung

Die Sauerkirschen in einen Durchschlag abgießen. Die Kirschen sehr gut abtropfen lassen. Zu feuchte Kirschen machen den Kuchen klitschig.

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. Dabei nur die 400 ml Milch nehmen, nicht 500 ml, wie auf der Packung angegeben. Den Pudding beiseite stellen und aufpassen, dass er keine Haut bekommt. Also ab und zu umrühren.

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr gut miteinander vermischen. Die vegane Butter zufügen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. oder auch länger in den Kühlschrank legen. Evtl. auch schon am Vortag zubereiten.

Den Boden einer 26er-Springform mit Backpapier auslegen. Die Ränder der Springform gut einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und ca. zwei Drittel für den Boden verwenden. Den Teig in die Form geben. Mit den Händen gleichmäßig am Boden andrücken. Dabei einen kleinen von ca. 2 – 3 cm Rand bilden.

Den Vanillepudding auf den Teig in der Springform gießen. Gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Sauerkirschen gleichmäßig auf dem Pudding verteilen. Sie sollten nicht übereinander liegen. Dann restlichen Teig als Streusel mit den Händen oben drüber geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-Unterhitze) auf der mittleren Schiene je nach Backofen 50 bis 60 Min. backen. Oder bis die Streusel schön goldbraun erscheinen. Die Springform auf ein Gitter stellen und komplett abkühlen lassen. Am besten mit einem heißen Messer in Stücke schneiden.