

**Sonntagskuchen**

**Stina Spiegelberg**

**Freitag, den 23.06.2023**

**Veganer Blechkuchen mit Ananas und Mango**

**Für 8 Stücke**

**Zutaten:**

**Für den Rührkuchen:**

300 g Weizenmehl (Type 405)  
2 EL Speisestärke  
160 g Zucker  
3 TL Backpulver  
1 Msp. gemahlene Naturvanille  
1 Prise Salz  
120 g Pflanzenöl (Brat- und Backöl)  
150 g Haferdrink  
150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser  
2 EL Apfelessig

**Für die Creme:**

150 ml Haferdrink  
20 g Speisestärke  
½ TL Agar-Agar  
60 g Zucker  
400 g Sojaquark  
1/2 Ananas  
2 Mangos (je nach Größe)  
1 Pck. klarer Tortenguss  
250 ml Wasser  
1 EL Zucker

**Für die Dekoration:**

gehackte Pistazien  
frische Pfefferminzblättchen (alternativ frische Zitronenmelisse)  
Kokosraspeln, grob (alternativ Kokoschips)

**Außerdem:**

Backform (ca. 20 × 20 cm) oder Backblech  
vegane Margarine zum einfetten

**Zubereitung:**

1. Eine Backform (ca. 20x20 cm) fetten. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Rührteig** Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver, Vanille und Salz in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen mischen. Öl, Haferdrink, Mineralwasser und Essig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand rasch zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die vorbereitete Form von 20 × 20 cm geben und glattstreichen.
3. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 25 Minuten goldgelb backen. Kuchen in der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
4. Inzwischen **für die Creme** Haferdrink, Speisestärke, Agar Agar und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind.
5. Unter Rühren aufkochen und 2–3 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Nach und nach den Sojaquark unterrühren. Die Mischung auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
6. Die Ananas und Mangos schälen und in Stücke schneiden. Fruchtstücke auf dem Kuchen leicht in die Sojaquarkcreme drücken.
7. Tortenguss und Wasser in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. Zucker unterrühren und den Guss 5 Minuten abkühlen lassen, bis er etwas dickflüssiger wird, dann Guss über den Kuchen geben.
8. Kuchen mit gehackten Pistazien, frischen Minzblättchen und Kokosraspeln dekorieren.

