

REZEPT FÜR VEGANER KIRSCH-LIMETTEN-GUGLHUPF | SWEETFAMILY



VEGANER KIRSCH-LIMETTEN-GUGLHUPF

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für 8-10 Stücke | 80 Min. | +
Abkühl- und Trockenzeit

ZUTATEN

450 g	Sauerkirschen
2	Bio-Limetten
etwas + 90 ml	Rapsöl
1-2 EL	Paniermehl
200 g	SweetFamily Bio-Puderzucker
1 Prise	Salz
75 g	pflanzlicher Joghurt (z.B. Hafer oder Soja)
250 g	Dinkelmehl Type 630
2 TL	Backpulver
120 ml	pflanzliche Milch (z.B. Hafer oder Soja)

ZUBEREITUNG

198

Kcal

Pro Stück (bei
10) ca.

1

Gramm

Eiweiß

26

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Früchte und Form vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, ca. 12 schöne zum Verzieren beiseite legen, Rest entsteinen. 1 Limette heiß waschen, Schale fein abreiben und Frucht auspressen. Eine Guglhupfform (ca. 900 ml Inhalt) dünn einölen und mit Paniermehl austreuen.

2. Teig rühren und Guglhupf backen:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Limettensaft und -schale mit 100 g Bio-Puderzucker, Salz, 90 ml Öl und pflanzlichem Joghurt glatt rühren. 240 g Mehl und Backpulver mischen, mit pflanzlicher Milch kurz unterrühren. Entsteinete Kirschen mit 10 g Mehl bestäuben und unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Guglhupf im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen, evtl. weitere 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen und ca. 45 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

3. Limetten-Zuckerguss zubereiten und Guglhupf verzieren:

1 Limette auspressen. 100 g Bio-Puderzucker sieben und mit Limettensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Dekorativ auf dem Kuchen verteilen, beiseite gelegte Kirschen dicht an dicht darauf setzen und trocken lassen.

Tipp:

Wenn dir rohe Sauerkirschen als Deko zu sauer sind, verwende zum Verzieren Süßkirschen. Für den Teig brauchst du dann ca. 300 g Sauerkirschen.