

Zwetschkuchen, vegan

Hier passen richtig viele Zwetschgen drauf, so dass viel Obst verwertet werden kann. Zwetschgendatschi ist saftig und mit dem Zimt der perfekte Spätsommer-Kuchen. 70 g Margarine statt 70 g Butter hat nur einen CO₂-Abdruck von 120 g statt 640 g. Geschmacklich macht es für den Zwetschkuchen kaum einen Unterschied. Hefeteig gelingt auch gut ohne Ei – und schmeckt meiner Meinung nach sogar besser.

Als Kombination der Klassiker: Zwetschkuchen mit Kartoffelsuppe. Diesmal vegan. Vermisst wird nichts.

Für den Hefeteig (für ein Blech):

- 350 g Mehl
- ½ Päckchen frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 125 ml Hafermilch (Für die eigene Zubereitung 15 g Haferflocken mit 125 ml Wasser im Standmixer mixen. Das Abseihen durch ein enges Sieb oder Tuch ist bei der Teigzubereitung nicht nötig)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 70 g Margarine
- Etwas abgeriebene Schale einer Zitrone

Für den Belag:

- 2 kg Spätzwetschgen
- 2 – 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 50 g Zucker-Zimt-Mischung

Zubereitung:

- Klassischen Hefeteig zubereiten, bei frischer Hefe mit Vorteig.
- Kräftig kneten solange gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Teig ausrollen, aufs Blech legen, mit Semmelbrösel bestreuen
- Mit entsteinten Zwetschgen dachziegelartig belegen und mit der Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen
- Im nicht vorgeheizten Backofen 15 min gehen lassen
- Backofen auf 200°C heizen und circa 35 Minuten backen
- Nach dem Backen mit der anderen Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.