

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



Veganer Mohnkuchen

Zutaten:

Für den Boden:

- 300g Mehl (Type 405 oder Dinkelmehl 630)
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- 250ml Pflanzendrink (z.B. Hafer- oder Sojamilch)
- 1 EL Zitronensaft

Für die Mohnfüllung:

- 200g gemahlener Blaumohn
- 400ml Pflanzendrink
- 80g Weichweizengrieß
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Margarine (vegan)
- Für die Streusel:
 - 150g Mehl
 - 80g Zucker
 - 100g kalte vegane Margarine
 - 1 TL Zimt (optional)

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Für die Mohnfüllung den Pflanzendrink mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Den Mohn und Grieß einrühren, kurz aufquellen lassen und die Margarine unterrühren. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Öl, Pflanzendrink und Zitronensaft hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Margarine verkneten, bis Klumpen entstehen. Diese über die Mohnschicht krümeln. Den Kuchen für ca. 45–50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird.