



Erdbeerkuchen mit Vanillepudding

⌚ Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 10 minutes
Total time: 25 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für einen Kuchen (6-8 Portionen)

Für den Boden

- 3 Äpfel
- 1 TL Zimt
- 50 ml Kokosöl
- 2 EL Reissirup oder Ahornsirup
- 200 [glutenfreie Feinblatt-Haferflocken*](#) (*Amazon Affiliate-Link)

Außerdem: Eine [Springform mit 25 cm Durchmesser*](#) (*Amazon Affiliate-Link)

Für die Füllung

- 1 Päckchen veganes Vanillepulver (ich habe [dieses Puddingpulver](#) benutzt*/*Amazon Affiliate-Link)
- 600 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel- oder Reisdrink)
- Eine Prise Kurkuma (kann entfallen, ist aber hübsch für die Färbung)
- 1 kl. TL gemahlene Vanille
- 3 EL Rohrzucker + Rohrzucker zum Garnieren
- 300 g frische Erdbeeren

Tipp: Ihr könnt den Kuchen statt mit Erdbeeren natürlich auch mit frischen Blaubeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren oder Pfirsichscheiben belegen! Was ist Eure Lieblingsvariation?

Zubereitung (15-20 Minuten)

1. Ein Blatt Backpapier über den Boden der Springform legen und die Form schließen. Überstehendes Backpapier mit einer Schere einkürzen. Die Form innen mit Kokosöl leicht einfetten. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Drei Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden und die Apfelstücke etwas zerkleinern. Die Apfelstücke mit 1 TL Zimt, 50 ml flüssigem Kokosöl und 2 EL Reissirup im Mixer pürieren.
3. Dann 200 g Feinblatt-Haferflocken dazu geben und die Masse nochmals fein pürieren. Das Haferflocken-Apfelpüree in die vorbereitete Springform gießen und den Teig mit einem Löffel so auf dem Boden verstreichen, dass der Rand etwas erhöht ist. Denn wir werden später Pudding auf den Boden gießen und dieser sollte nicht seitlich über den Rand hinaus laufen.
4. Kuchenboden bei 200 Grad Umluft 7-10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Der Boden ist fertig gebacken, wenn er ganz leicht Farbe annimmt und fest ist. Die Backzeit kann je nach Ofentyp und -alter leicht variieren. Ich habe den Boden acht Minuten gebacken. Die Springform anschließend aus dem Ofen nehmen, den Kuchenrand mit einem scharfen Messer von der Backform seitlich lösen, Springform öffnen und den Kuchenboden auf einen Teller geben.
5. In der Zwischenzeit/parallel dazu einen halben Liter Pflanzendrink abmessen. Rund 8 EL Pflanzendrink in ein Schälchen füllen. Den restlichen Pflanzendrink in einem Topf erhitzen. Während der Pflanzendrink heiß wird, das Puddingpulver in der kleinen Portion Pflanzendrink (kalt!) auflösen.
6. Eine Prise Kurkuma (optional) sowie 1 kl. TL gemahlene Vanille und 3 EL Rohrzucker in die sich erwärmenden Pflanzenmilch einrühren. (Tipp: das Kurkuma kann entfallen. Ich benutze eine Prise Kurkuma in diesem Rezept, damit der Vanillepudding eine schöne vanillig-gelbe Farbe erhält.)
7. Sobald der Pflanzendrink heiß ist, das aufgelöste Vanillepudding-Pulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Dabei mit einem Schneebesen beständig rühren. Den Pudding anschließend auf dem Kuchenboden so verteilen, dass seitlich ein kleiner Rand übrig bleibt. Die Puddingfüllung bestreue ich mit 1-2 EL Rohrzucker.
8. Erdbeeren waschen, aufschneiden und über den Kuchen verteilen und in den Pudding drücken. Erdbeerschicht nach Belieben nochmals zuckern. Vor allem auf den Kuchenrand gebe ich etwas Rohrzucker. Das sieht besonders hübsch aus. Und schon könnt Ihr Euren frischen Erdbeerkuchen genießen.

Hinweis: Die Flüssigkeitsmenge für ein Päckchen Vanillepudding-Pulver beträgt meistens 0,5 Liter. Das ist etwas mehr Pudding, als Ihr für den Kuchenbelag benötigt. Gießt den restlichen Pudding einfach in kleine Schälchen und stellt diese in den Kühlschrank. So werdet Ihr 2-3 kleine Puddings extra haben, die Ihr dann mit Erdbeeren garniert essen könnt.

Tipp: Dieser Erdbeerkuchen sollte am besten sofort serviert und genossen werden. Natürlich kann man Ihn auch 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, aber durch die Puddingfüllung wird dann der Kuchenboden etwas weich.

Lasst es Euch schmecken, Ihr Lieben, Eure Lea.