



Veganer Frühlingskuchen mit Himbeerquark

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 40 minutes
Total time: 65 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten (1 Kuchen, 2 Springformen mit 18 cm Durchmesser)

Für den Kuchen

- 3 EL (25 g) geschrotete Leinsamen
- 180 g Margarine
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 280 g Dinkelmehl (Type 630)
- 25 g Kokosraspel
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 EL Zitronensaft
- 130 ml Pflanzendrink

Für die vegane Quark-Himbeercreme

- 400 g [Sojade Quarkalternative Himbeere](#)
- 120 g TK-Himbeeren + TK-Himbeeren zum Garnieren
- 1 EL Zitronensaft
- 1 kl TL Agar-Agar
- 1 TL Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl
- Optional: Kokosflocken, leicht geröstet
- Obst nach Belieben zum Garnieren

Zubereitung (20 Minuten Zubereitungszeit + 20 Minuten Backzeit + 30 Minuten Abkühlzeit)

1. 3 EL geschrotete Leinsamen mit 4 EL Wasser verrühren und bis zur Verwendung quellen lassen.
2. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und jeweils ein Blatt Backpapier über den Boden beider Springformen spannen. (Tip: Wenn du nur eine Springform benutzt, backe beide Teigböden einfach nacheinander)
3. 180 g weiche Margarine in Stückchen geschnitten mit 180 g Puderzucker und Vanille-Extrakt mit einem Handrührgerät verrühren, bis die Margarine cremig ist.
4. Cremige Margarine in eine Schüssel geben und 280 g Dinkelmehl dazu sieben. 30 g Kokosraspel, 1 TL Backpulver und 1 TL Natron dazu geben und 1 EL Zitronensaft direkt auf das Natron träufeln, bis es schäumt. Gequollene Leinsamen und Pflanzendrink dazu geben. Mit dem Handrührgerät zügig den Teig geschmeidig rühren.
5. In jede Springform jeweils eine Teighälfte einfüllen und glatt streichen. Teigböden bei 180 Grad Umluft rund 40 Minuten backen (Stäbchentest)
6. Teigböden aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Dabei den Teigboden zuvor vorsichtig mit einem dünnen scharfen Messer vom Backformrand trennen.
7. Für den Himbeerquark die [Sojade Quarkalternative](#) in eine Schüssel geben. 120 g TK-Himbeeren unter Zugabe von 1 EL Zitronensaft in einem Topf erwärmen. 1 kl. TL Agar-Agar in 4 EL Wasser auflösen, dazu geben und die Himbeeren einmal sanft aufköcheln lassen (nur 1-2 Minuten). Warme Himbeeren zusammen mit 1 TL Guarkernmehl in die Sojade-Quarkalternative einrühren und im Kühlschrank 15-20 Minuten ruhen lassen. Die Quarkalternative vor dem Auftragen auf den Kuchen nochmals gut durchrühren.
8. Einen Teigboden auf die Arbeitsfläche legen und mit Himbeerquark bestreichen. Den zweiten Teigboden vorsichtig darauf setzen und ebenfalls mit Himbeerquark bestreichen. Kuchen nach Belieben mit Obst, Blüten & gerösteten Kokosflocken garnieren.

Falls du keine kleinen Springformen hast oder vielleicht einfach keinen "gestapelten Kuchen" machen möchtest, kannst du den Teig auch in eine große Springform füllen und nur diesen einen Kuchenboden mit Quark bestreichen und mit Obst nach Belieben garnieren. Viel Spaß & Genuss beim Ausprobieren.

Die Milchalternativen von Sojade sind immer alle in Bioqualität, sehr ausgewogen und natürlich im Geschmack. Schaue doch einfach Mal, was du von Sojade bei dir im Bioladen entdeckst. Ich bin schon seit vielen Jahren ein großer fan der Joghurt- und Quarksorten, aber auch der vegane Kefir und die cremigen Hanfdesserts von Sojade sind einfach köstlich. Schon probiert?