



# Veganer Erdbeerkuchen mit feinem Biskuitboden

⌚ Preparation time: 25 minutes  
Cooking time: 25 minutes  
**Total time: 50 minutes**

👤 Portions: 8

## Zutaten für 1 Kuchen

### Für den veganen Biskuitteig (Kuchenform 24 cm Durchmesser)

- 200 g Dinkelmehl
- 35 g gemahlene Mandeln
- 100-120 g Birkenzucker (ich benutze 100 g, da ich nicht so süß esse, aber ihr könnt auch etwas mehr Xylit/Zucker nehmen, Haushaltszucker oder feiner Rohrzucker ginge auch)
- 1 TL Backpulver
- 1 gestr. TL gemahlene Vanille (oder 3 TL Vanillezucker)
- 70 ml Kokosöl (oder Rapsöl)
- 250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Außerdem: Etwas Kokosöl oder Margarine zum Fetten der Kuchenform

### Für das Topping

- 200 g Seidentofu
- 1 EL / 40 g helles Mandelmus (oder Cashewmus)
- 2-3 EL Reissirup (oder eine alternative Süße)
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Guarkernmehl
- 320-350 g Erdbeeren

### Tortenguss

- 1 EL/15 g Kartoffelmehl
- 1,5-2 EL Birkenzucker
- Optional: Eine Prise gemahlene Vanille
- 250 ml Wasser
- Optional: 1 EL Lake eingelegter Roter Bete (für eine schöne rote Färbung)

## Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. 200 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben. 30 g gemahlene Mandeln, 100 g Birkenzucker, 1 TL Backpulver und 1 gestr. TL gemahlene Vanille dazu geben. Zutaten mit einem Löffel vermischen. Dann 70 ml flüssiges Kokosöl und 250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure dazu geben und mit einem Schneebesen kurz und kräftig einen Teig anrühren.
2. Springform mit Kokosöl (oder Margarine) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (oder 170 Grad Umluft) vorheizen. Dann Teig in die Form gießen (er ist recht flüssig).
3. Biskuitteig im Ofen 25-30 Minuten backen.
4. Biskuitteig nach dem Backen rund 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vor der weiteren Verarbeitung komplett erkalten lassen. Ich benutze immer Tortenformen mit Heheboden. So bekommst du jeden Kuchen problemlos und unversehrt nach dem Backen aus der Form.
5. 200 g Seidentofu, 1 EL / 40 g helles Mandelmus, 2-3 EL Reissirup (oder alternative Süße), 1 TL Zitronensaft und 1/2 TL Guarkernmehl im Mixer pürieren. Masse auf den Tortenboden auftragen.
6. 320 g Erdbeeren waschen und auf dem Kuchen verteilen.
7. Für einen veganen Tortenguss 1 EL Kartoffelmehl, 1,5-2 EL Birkenzucker und etwas gemahlene Vanille in 60 ml kaltem Wasser auflösen.
8. 190 ml Wasser zum Kochen bringen. Die stärkehaltige, kalte Flüssigkeit mit einem Schneebesen einrühren. 1 EL Rote Bete Lake unterrühren und 1 TL Zitronensaft hinzu geben. Tortenguss nur ganz kurz köcheln lassen, bis er beginnt, dickflüssig zu werden. Anschließend Tortenguss abkühlen lassen und über den Erdbeeren/dem Kuchen verteilen.
9. Kuchen 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und genießen. Viel Spaß!