

Veganer Steppdeckenkuchen vom Blech by Nicest Things



Für eine 25cm x 20cm große Form



Zutaten

20 g Leinsamen	60 g + 400 g Pflanzenmilch
150 g Grafschafter Goldsaft	30 g Vanillepaste (oder Mark von 3 Vanilleschoten)
20 g Sonnenblumenöl	10 g Apfelessig
200 g Dinkelmehl	120 g gemahlene Mandeln
50 g Stärke	8 g Backpulver
5 g Natron	1 Prise Salz
300 g veganer Skyr	37 g Vanille-Puddingpulver (1 Päckchen)
30 g Puderzucker + etwas mehr zum Bestäuben	

Zubereitung

In Kooperation mit Vera Wohlleben von [Nicest Things](#) oder auch [@nicestthingsblog](#).

Zuerst 20 g Leinsamen und 60 g Pflanzenmilch in ein kleines Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. 20 Minuten quellen lassen. Das ist unser veganer Ei-Ersatz.

Dann die übrigen 400g Pflanzenmilch in einem Rührbecher mit 150 g Grafschafter Goldsaft, 30 g Vanillepaste, 20 g Sonnenblumenöl und 10 g Apfelessig verrühren.

Danach 200 g Dinkelmehl, 120 g gemahlene Mandeln, 50 g Stärke, 8 g Backpulver, 5 g Natron und eine Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.

Anschließend das Leinsamen-„Ei“ mit dem Pürierstab in die flüssigen Zutaten einarbeiten und den gesamten Flüssig-Mix zu den trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Dann eine 25 cm x 20 cm große Backform mit Backpapier auslegen und die Seiten innen fetten. Den Teig in die Form gießen.

Jetzt den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Danach die Rührschüssel reinigen und darin 300 g veganen „Skyr“ mit 37 g Vanille-Puddingpulver und 30 g Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren.

Die Mischung dann in einen Spritzbeutel füllen und wie ein Gitter auf den rohen Kuchenteig spritzen.

Den Steppdeckenkuchen schließlich für ca. 35 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene backen.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.