

## Veganer Zwetschkuchen

### Zutaten:

- 400 g Mehl
- 150 g Zucker
- Vanillezucker
- Eine Prise Salz
- Ein halber Hefewürfel
- 100 g vegane Margarine
- 200 ml Pflanzenmilch (Soja oder Hafer)
- 1500 g Zwetschgen



### Zubereitung:

1. Für den Hefeteig in einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen.
2. Hefewürfel, Salz und Pflanzenmilch hinzufügen und alles für 5-10 Minuten durchkneten.
3. Die Schüssel mit einem Handtuch abdecken und für mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Währenddessen die Zwetschgen waschen, entkernen und längs halbieren.
5. Das Backblech einfetten und den Hefeteig darauf ausrollen, beispielsweise mit einem Glas oder einer Backrolle.
6. Die Zwetschgen etwas überlappend auf dem Teig verteilen.
7. Bei 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft für 45 Minuten backen. Du kannst auch schon nach 30 Minuten nachschauen, denn je nach Leistung des Ofens kann es auch schneller gehen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen, wir wünschen einen guten Appetit! □