

## Kirsch-Streusel-Kuchen -Vegan-

### Zutaten für 25 Stücke:

#### Für den Rührteig

250 g Margarine (vegan)  
120 g Zucker  
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Aprikose,  
benötigt werden 250 g  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 g (150 g + 50 g) gemahlene Mandeln  
(abgezogen)

#### Für die Streusel

100 g Margarine (vegan)  
100 g gemahlene Mandeln  
125 g Mehl  
75 g Zucker  
1 TL Zimt

#### Außerdem

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen  
30 g Mandelblättchen  
2 EL brauner Zucker

#### Zubehör

Backblech (ca. 24 x 30 cm)  
Backpapier  
Alufolie

### Zubereitung:

Zuerst die Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für den Teig Margarine und Zucker cremig rühren. Odenwald Apfel & Aprikose unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit 150 g Mandeln zügig unterrühren.

Für die Streusel Margarine schmelzen. Mandeln mit Mehl, Zucker und Zimt mischen und die Margarine dazugeben. Streusel kneten.

Ein halbes Backblech (ca. 24 x 30 cm) mit Backpapier belegen. Aus Alufolie eine stabile Schiene falten und an der Querseite unter das Backpapier schieben. Teig auf dem Blech verteilen und glatt verstreichen. Mit den restlichen gemahlene Mandeln (50 g) bestreuen. Odenwald Schattenmorellen und die Streusel darauf verteilen. Mit den Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 40-50 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ruhig einige Stunden abgedeckt ruhen lassen.

### Zubereitungszeit ca. 80 Minuten

#### Tipp:

Der Kuchen lässt sich prima einfrieren und kann im TK-Behälter zum Picknick oder einer Gartenparty mitgenommen werden.



*Guten Appetit!*