



## Vanille-Streusel-Kuchen

### Zutaten:

#### Teig:

- 350 g Mehl
- 130 g Zucker
- 1 TL Natron
- 170 g vegane Margarine
- ca. 3 EL Pflanzendrink

#### Creme:

- 110 g vegane Margarine - zerlassen
- 800 g veganen Skyr
- 200 ml pflanzliche Sahne
- 120 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillepulver - vegan
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 3 EL Tapiokamehl (optional Kartoffelstärke)

#### Optional:

- Früchte der Saison zum Belegen

### Zubereitung:

1. alle Zutaten für den Teig von Hand zu einem glatten Teig kneten - in Folie einwickeln u. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen
2. alle Zutaten für die Creme mit einem Schneebesen oder Mixer glatt rühren
3. den Teig ca. 5 mm dick rund ausrollen - eine Tortenform (26 cm) auslegen und den Rand gleichmäßig hochziehen - überschüssigen Teig mit etw. Zucker zu Streusel zerbröseln
4. die Creme darauf verteilen - mit Früchten belegen - Streusel darauf verteilen
5. bei 180°C Ober-/Unterhitze 60 Minuten backen
6. den Kuchen 20 Minuten bei geöffnetem Rohr rasten lassen - dann erst herausnehmen und vollständig abkühlen lassen (am besten über Nacht)