

Osterkuchen, vegan



Zutaten

1 Kuchenteig rund Form ca. 26cm
(oder alternativ nach eigenem Rezept
Teig zubereiten)

100 g Rundkornreis
3 dl Reis-oder Hafermilch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

250g Seidentofu
120 g Rohrzucker
1 dl Rapsöl
100 g Mandeln
1 Bio Zitrone
1 Handvoll Rosinen
½ TL Zimt
½ TL Kardamom

Zubereitung

Reis mit Milch, Salz, aufgeschlitzter und
ausgekratzten Samen von Vanilleschote
auf niedriger Stufe ca. 25 Min. köcheln
lassen, gelegentlich umrühren.

Seidentofu, Zucker, Schale und Saft der
halben Zitrone, Öl, Mandeln und Rosinen
in Schüssel geben und gut umrühren, den
etwas abgekühlten Reis dazugeben
nochmals umrühren, bis alles gut
vermischt ist.

Teig in runder Form auslegen, die Masse
darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen mit
Umluft bei 160° eine Stunde backen.
Abkühlen und mit Puderzucker bestäuben.