



Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 30.05.2025

Erdbeer-Joghurt-Kuchen

Für 10 Stücke

Zutaten

Für den Kuchen:

300 g Erdbeeren
100 g vegane Zartbitterkuvertüre
300 g Weizenmehl (Type 550)
1 EL Tapiokastärke (oder Speisestärke)
3/4 Pck. Backpulver
140 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. gemahlene Vanille
300 g Haferdrink
100 g vegane Joghurt-Alternative
60 g Brat- & Backöl (z.B. Sonnenblumenöl)
2 EL Apfelessig

Für das Topping:

100 g Erdbeeren
100 g vegane weiße Schokolade
100 g vegane Schlagsahne
2 TL Puderzucker

Außerdem:

Kastenform (Länge 24 cm)
Fett oder Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (Länge 24 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Kuchen** die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkernen. Erdbeeren würfeln.
3. Die Kuvertüre mit einem großen Messer grob hacken.
4. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Salz und Vanille mit einem Schneebesen in einer Schüssel mischen.
5. Haferdrink, Joghurt, Öl und Essig zugeben. Von Hand mit dem Schneebesen gerade so lange verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Erdbeerwürfel und gehackte Kuvertüre unterheben.
7. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15 Minuten backen.
8. Den angebackenen Kuchen mit einem Messer der Länge nach einschneiden und weitere 30 Minuten backen.
9. Den Kastenkuchen in der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
10. **Für das Topping** die Erdbeeren abbrausen und trockentupfen. Erdbeeren halbieren oder vierteln.
11. Schokolade mit einem großen Messer hacken und 50 g Schokolade in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.



12. Sahne in einen Behälter geben und aufschlagen. Dann Puderzucker und Schokolade zugeben und mit dem Handrührer mischen.

13. Den Kuchen aus der Form lösen und mit dem Topping bestreichen. Den Kuchen mit Erdbeeren und der restlichen gehackten weißen Schokolade verzieren.