

Veganer Spiegeleikuchen

- Aprikosen (aus der Dose) abtropfen lassen. Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. 175 g Sanella im Topf auf kleiner Stufe schmelzen lassen.

- 200 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 200 ml Sojamilch, 50 ml Sprudelwasser, 2 EL Apfelessig und die geschmolzene Sanella mit den Quirlen des elektrischen Handrührers verrühren. 450 g Mehl, 1 Packung Backpulver und 1 Prise Salz vermischen, zur Sanella-Mischung geben und kurz, aber gründlich unterrühren.

- Teig auf dem Blech verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften.



Auskühlen lassen.

- Inzwischen 500 ml Sojamilch abmessen. Puddingpulver und 100 g Zucker mischen. 6 EL Sojamilch zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Restliche Sojamilch aufkochen und vom Herd nehmen. Angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding wieder auf den Herd stellen und unter Rühren 1-3 Minuten zu einer dicken Creme einkochen. Vollständig abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

- 400 ml Rama steif schlagen. In drei Portionen behutsam mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme auf den Kuchen verstreichen und die Aprikosenhälften wie Eidotter draufsetzen – fertig ist ein veganer Spiegeleikuchen.

Svenaël Frankhalter / Foto: Souschef