



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Erdbeerkuchen



Dauer
ca. 50 Minuten



Schwierigkeit
mittel



Portionen
1 Kuchen

Zutaten

200 g	Dinkelvollkornmehl	350 g	Mineralwasser mit Kohlensäure
200 g	Dattelsucker	40 g	Kokosöl
1 Msp	Vanille	1 TL	Apfelessig
1 Msp	Meersalz	300 g	Erdbeeren
1 TL	Natron	450 g	Vanillepudding

Beschreibung

Ein Vollwert-Kuchenteig, der luftig und lecker wird. Durch die Kombination aus Mineralwasser, Natron und Apfelessig wird der Teig selbst mit Vollkornmehl richtig fluffig.

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Dattelsucker, Vanille, Natron und Meersalz gut vermischen. Gegebenenfalls das Kokosöl schmelzen. Anschließend das Öl, den Apfelessig und das Mineralwasser dazugeben und gerade so lange vermischen, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig in eine leicht bemehlte oder eingefettete Kuchenform füllen und auf mittlerer Stufe für ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Vanillepudding darauf verteilen. Erdbeeren gut waschen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.