

Veganer Marillenfleck von Frau Christine D.

Zutaten

Mürbteig

600 g glattes Mehl
400 g vegane Butter kalt
200 g Zucker

Streusel

300 g glattes Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
210 g Zucker
195 g vegane Butter kalt

Belag

500 g Marillenmarmelade
1 Tasse Marillen

Dauer

40 Min. Zubereitung
30 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Kann auch anstatt mit Marillen mit Powidl und Zwetschgen gemacht werden

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

30–40 Min. bei 160° Umluft

Benutzte Werkzeuge

Waage, 2 Rührschüsseln, Küchenmaschine
oder Handrührgerät, Backblech, Messer,
Schneidebrett, Löffel, Palette, Schneebesen

Zubereitung

- ① Für den Mürbteigboden dieses Marillenflecks machen wir einen klassischen 1-2-3 Mürbteig. Das sind 3 Teile Mehl, 2 Teile Fett (in dem Fall vegane Margarine) und 1 Teil Zucker. Dazu die kalte gewürfelte Butter mit Zucker und Mehl zu Teig kneten. Du kannst das entweder mit der Hand kneten oder mit einer Küchenmaschine (oder Handmixer). Schau drauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Durch die Reibung entsteht Wärme, die das Fett warm macht. Wenn das Fett zu warm wird, verflüssigt es sich und tritt aus. Wenn das passiert, wird dein Mürbteig brandig. Ein brandiger Mürbteig ist kaum mehr zu retten. Im Normalfall kann man ein Eiweiß dazu geben aber in diesem Fall eben nicht, weil wir ja einen schönen veganen Kuchen backen wollen. Also, kalt und rasch arbeiten.
- ② Den Teig jetzt zu einer Kugel formen und kühlen. Jetzt kannst du deinen Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- ③ Während dein Teig jetzt rastet kannst du damit anfangen die Marillen zu halbieren und entsteinen.
- ④ Danach holst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf deine Blechgröße auf einem Backpapier aus. Gebe das Backpapier mit dem ausgerollten Teig in dein Blech und begradige die Seiten, sodass der Teig überall gleichmäßig aufliegt, auch in den Ecken.
- ⑤ Jetzt bestreiche ihn mit Marmelade. Wenn die Marmelade sehr fest und kompakt sein sollte, leere sie in eine Schüssel um und rühre sie mit einem Schneebesen ordentlich glatt. Man kann sie auch mit ein paar Tropfen heißem Wasser verdünnen.
- ⑥ Nun die Marillen auf dem Boden verteilen, so dass keine Lücken entstehen.
- ⑦ Für die Streusel alle Zutaten kurz und kalt kneten. Auch hier die Butter wieder in kleine Stücke schneiden, dann geht es einfacher. Den Teig mit den Fingern noch in kleinere Stücke brechen und über die Marillen geben und backen.
- ⑧ Lass deinen Marillenfleck erst auskühlen bevor du ihn aus der Form stürzt.

Ja nicht mit der Marillen-
marmelade sparen! Je mehr
Marmelade, desto saftiger wird
der Kuchen. der Kuchen.