Vegane Himbeer-Schnitten

Fruchtiger Sommerkuchen ganz einfach & schnell zubereitet. Das Back-Öl Klassik macht den Kuchen besonders saftig.

Zutaten
1 Portionen

370 g Mehl
190 g Mandeln, gerieben
4 TL Backpulver
250 ml Mandelmilch
160 ml Orangensaft
150 ml Byodo Back-Öl Klassik
110 g brauner Zucker
1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb

350 g Himbeeren
150 g Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Rührteig zuerst alle trockenen und flüssigen Zutaten separat voneinander mischen. Im Anschluss alles nach und nach vermengen, sodass gerade so ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss in eine ausgefettete Form geben.

Die Himbeeren waschen und auf den Kuchen streuen. Die Mandelblättchen darüber geben und den

Kuchen bei 160 °C Umluft für ca. 1 Stunde backen.

Kuchen abkühlen lassen und genießen!

Noch mehr Ideen zum Backen mit Öl finden Sie hier.