



## 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](#).