

## Russischer Zupfkuchen vegan (Springform Durchmesser 24 cm)

### Teig

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 120 g Pflanzenmargarine
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Päckchen Backpulver
- 40 g Kakao
- 2 Esslöffel Sojamilch

### Füllung

- 500 g Sojajoghurt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 70 g Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Springform einfetten.

Mehl, Zucker, Vanilleextrakt, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Margarine in Stücken hinzugeben. Zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken wirken, Sojamilch hinzufügen.

Ein wenig Teig für die Zupfen beiseitelegen. Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. 1 Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Sojajoghurt mit Puddingpulver, Vanilleextrakt, Zucker und Zitronensaft glattrühren. Auf den Teigboden streichen.

Von dem beiseitegelegten Teig Stücke abzupfen und auf der Füllung verteilen. 40-45 Minuten im heißen Ofen backen. Auskühlen lassen.