

Erdbeerkuchen mit Vanillepudding

Dieser frische Erdbeerkuchen mit Vanillepudding ist mein neuer Küchen-Liebling! Denn er schmeckt nicht nur so fantastisch, wie er aussieht. Sondern er ist in nur 20 Minuten fertig - Backzeit inklusive! Denn momentan verbringe ich nur ungerne lange Zeit in der Küche. Ja, Ihr habt richtig gehört - Foodbloggerin und Kochbuchautorin Lea ist zur Zeit etwas "küchenmüde". Ich will es gerade etwas ruhiger angehen. Denn neben einem anstrengen Job als Filmemacherin und Medienberaterin habe ich in der Vergangenheit zwei Kochbücher geschrieben, diesen Blog aufgebaut, hunderte Kommentare beantwortet, unzählige Jobs für Magazine gemacht, bin auf Messen gewesen und habe Kochshows gegeben. Das vergangene Jahr war wirklich "crazy" und manchmal frage ich mich selbst, wie ich das alles geschafft habe. Doch all das hat seinen Preis. Das Tempo kann man nicht ewig durchhalten. Durchatmen ist angesagt. Eine kleine 10-Tage-Auszeit habe ich mir gerade an der Côte d'Azur gegönnt. Es war soo wunderschön! Wart Ihr schon mal da? In Nizza an der "Promenade des Anglais" ist es traumhaft schön! Zurück in Berlin kann ich es aber natürlich nicht lassen, Euch weiterhin jede Woche leckere Rezepte auf Veggies zu zeigen, gibt es gerade vermehrt ganz schnelle, einfache Rezepte. Ich hoffe, Euch gefällt das?! Denn ich denke, vielen von Euch geht es ähnlich: Familie, Beruf, Freizeit und Freunde - alles will unter einen Hut gebracht werden. Wenn Ihr also demnächst Besuch habt und ganz unkompliziert einen köstlichen Erdbeerkuchen backen möchtet - hier kommt mein 20-Minuten Erdbeerkuchen-Rezept. So schnell wie lecker und ich hoffe, viele von Euch erfreuen sich daran. Herzlichst Eure Lea

Zutaten für einen Kuchen (6-8 Portionen)

Für den Boden

- 3 Äpfel
- 1 TL Zimt
- 50 ml Kokosöl
- 2 EL Reissirup oder Ahornsirup
- 200 [glutenfreie Feinblatt-Haferflocken](#)* (*Amazon Affiliate-Link)

Außerdem: Eine [Springform mit 25 cm Durchmesser](#)* (*Amazon Affiliate-Link)

Für die Füllung

- 1 Päckchen veganes Vanillepulver (ich habe [dieses Puddingpulver](#) benutzt*/*Amazon Affiliate-Link)
- 600 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel- oder Reisdink)
- Eine Prise Kurkuma (kann entfallen, ist aber hübsch für die Färbung)
- 1 kl. TL gemahlene Vanille
- 3 EL Rohrzucker + Rohrzucker zum Garnieren
- 300 g frische Erdbeeren

Tipp: Ihr könnt den Kuchen statt mit Erdbeeren natürlich auch mit frischen Blaubeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren oder Pfirsichscheiben belegen! Was ist Eure Lieblingsvariation?

Zubereitung (15-20 Minuten)

Ein Blatt Backpapier über den Boden der Springform legen und die Form schließen. Überstehendes Backpapier mit einer Schere einkürzen. Die Form innen mit Kokosöl leicht einfetten. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Drei Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden und die Apfelstücke etwas zerkleinern. Die Apfelstücke mit 1 TL Zimt, 50 ml flüssigem Kokosöl und 2 EL Reissirup im Mixer pürieren. Dann 200 g Feinblatt-Haferflocken dazu geben und die Masse nochmals fein pürieren. Das Haferflocken-Apfelpüree in die vorbereitete Springform gießen und den Teig mit einem Löffel so auf dem Boden verstreichen, dass der Rand etwas erhöht ist. Denn wir werden später Pudding auf den Boden gießen und dieser sollte nicht seitlich über den Rand hinaus laufen. Kuchenboden bei 200 Grad Umluft 7-10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Der Boden ist fertig gebacken, wenn er ganz leicht Farbe annimmt und fest ist. Die Backzeit kann je nach Ofentyp und -alter leicht variieren. Ich habe den Boden acht Minuten gebacken. Die Springform anschließend aus dem Ofen nehmen, den Kuchenrand mit einem scharfen Messer von der Backform seitlich lösen, Springform öffnen und den Kuchenboden auf einen Teller geben. In der Zwischenzeit/parallel dazu einen halben Liter Pflanzendrink abmessen. Rund 8 EL Pflanzendrink in ein Schälchen füllen. Den restlichen Pflanzendrink in einem Topf erhitzen. Während der Pflanzendrink heiß wird, das Puddingpulver in der kleinen Portion Pflanzendrink (kalt!) auflösen. Eine Prise Kurkuma (optional) sowie 1 kl. TL gemahlene Vanille und 3 EL Rohrzucker in die sich erwärmenden Pflanzenmilch einrühren.

Tipp: das Kurkuma kann entfallen. Ich benutze eine Prise Kurkuma in diesem Rezept, damit der Vanillepudding eine schöne vanillig-gelbe Farbe erhält.

Sobald der Pflanzendrink heiß ist, das aufgelöste Vanillepudding-Pulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Dabei mit einem Schneebesen beständig rühren. Den Pudding anschließend auf dem Kuchenboden so verteilen, dass seitlich ein kleiner Rand übrig bleibt. Die Puddingfüllung bestreue ich mit 1-2 EL Rohrzucker.

Hinweis: Die Flüssigkeitsmenge für ein Päckchen Vanillepudding-Pulver beträgt meistens 0,5 Liter. Das ist etwas mehr Pudding, als Ihr für den Kuchenbelag benötigt. Gießt den restlichen Pudding einfach in kleine Schälchen und stellt diese in den Kühlschrank. So werdet Ihr 2-3 kleine Puddings extra haben, die Ihr dann mit Erdbeeren garniert essen könnt.

Erdbeeren waschen, aufschneiden und über den Kuchen verteilen und in den Pudding drücken. Erdbeerschicht nach Belieben nochmals zuckern. Vor allem auf den Kuchenrand gebe ich etwas Rohrzucker. Das sieht besonders hübsch aus. Und schon könnt Ihr Euren frischen Erdbeerkuchen genießen.

Tipp: Dieser Erdbeerkuchen sollte am besten sofort serviert und genossen werden. Natürlich kann man ihn auch 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, aber durch die Puddingfüllung wird dann der Kuchenboden etwas weich.

Lasst es Euch schmecken, Ihr Lieben, Eure Lea.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Rohköstliche Erdbeer-Aprikosen-Törtchen](#)

- [Erdbeer raw cake](#)
- [Erdbeer-Buchweizen-Porridge](#)