



Einfacher Vanillekuchen

Leckerer Kuchen zum Genießen mit Alpro Sojadrink Original

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
 2. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und das Innere der Vanilleschote zusammen mit einer Prise Salz vermischen. Alpro Sojadrink Original, Sonnenblumenöl und kochendes Wasser hinzufügen. Mit der Küchenmaschine verarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
 3. Teig in eine eingefettete Backform geben und mit den Mandelblättchen bestreuen. 40 – 45 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Stäbchenprobe machen. Bleibt das Stäbchen trocken, ist der Kuchen gar.
 4. Kuchen abkühlen lassen und wahlweise mit frischem Obst servieren.
- Super als Leckerei für Zwischendurch oder zum Kaffee!


6 Portionen


1h 5Min.



Zutaten

- 190 ml Alpro Sojadrink Original
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 70 g Vanillezucker
- 75 g Sonnenblumenöl
- 40 ml kochendes Wasser
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Mandelblättchen
- 1 Prise Salz

Zubereitet mit

Sojadrink Original mit Calcium

