



## Veganer Vanillekuchen Zutaten

- 250ml Mandelmilch
- 2 EL Weissweing Essig
- 80g Pflanzenöl
- 2 TL Vanille Extrakt
- 225g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 150 Zucker

Macht 2 X 15 cm Durchmesser Vanillekuchen. Backformen mit Backpapier belegen und Ofen auf 170 Grad vorheizen.

### Anleitung:

1. Mandelmilch und Essig vermengen und 5 Minuten stehen lassen.
2. Trockene Zutaten in einer separaten Schüssel zusammen rühren.

3. Zur Mandelmilch Pflanzenöl und Vanille Extrakt geben.
4. Feuchte Zutaten zu trockenen Zutaten geben und gut verühren.
5. In 15 cm Backformen geben und für 30 Minuten backen. In Form für 5 Minuten kühlen lassen, dann entfernen.