

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Osterküchlein

Zutaten

200 g
Mehl
1 Prise
Salz
75 g
Zucker
100 g
Margarine
2 EL
Sojajoghurt
200 g
Karotten, in Scheiben geschnitten
50 g
Margarine
3 EL
Sojamilch
3 EL
Hartweizengriess
80 g
Seidentofu
5 EL
Zucker
2 EL
Maisstärke
1
abgeriebene Schale einer Zitrone

Puderzucker

Hasenschablone

Die Zutaten sind geordnet nach Teig (Mehl bis Sojajoghurt), Füllung (Karotten bis Zitronenschale) und Garnitur (Puderzucker bis Hasenschablone)

Zutaten sind für 6 Personen berechnet.

Zubereitung

Mürbeteig: Trockene Zutaten mischen, Margarine und Sojajoghurt beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. In die eingefettete Form

legen, mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.

Füllung: Karotten weich kochen. Etwas abkühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten pürieren. Füllung auf dem Teigboden verteilen.

In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Dessert,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von [Lili Vanilly](#) [3] wurde eingetragen von: Liliane Bürli / 2014-04-14 10:43:18

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2279

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2279&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <https://www.swissveg.ch/lilivanilly.com>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>