

# Happy Vanilla Cake

Der perfekte Geburtstagskuchen!

360 Gramm Mehl  
250 Gramm Zucker  
2 Packungen Bourbon-Vanillezucker  
1 TL Salz  
1 EL Backpulver  
¼ TL Natron  
220 ml Öl  
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt  
250 ml Wasser  
2 EL Zitronensaft

Eine Springform (26 cm) gut einfetten. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver, und Natron gut vermischen. In einer kleinen Schüssel das Mark der Vanilleschote mit dem Öl gut versprudeln. Eine Mulde in die trockenen Zutaten machen, und das Öl, Wasser und den Zitronensaft hineingießen. Vorsichtig vermischen, nur so lange, bis ein Teig entstanden ist. In die Springform füllen, und bei 180 Grad Celsius ca. 40 bis 45 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher, in die Mitte des Teigs gestochen, sauber wieder herauskommt.

## Zum Zusammensetzen

Vegane Zuckerstreusel zum Füllen (eine kleine Handvoll)

1 Packung vegane Schlagsahne (vorzugsweise [Soyatoo CocosWhip](#), 300 ml)  
2 Packungen Sahnesteif  
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt

Mehr Zuckerstreusel zum Dekorieren

Die Schlagsahne mit dem Mark der Vanilleschote aufschlagen, Sahnesteif hinzufügen und bis zur gewünschten Konsistenz weiter aufschlagen.

Kuchen sehr gut auskühlen lassen, aus der Form entfernen und in zwei Hälften teilen. Die untere Hälfte mit etwa einem Viertel der Schlagsahne bestreichen, darauf reichlich Zuckerstreusel verteilen. Die andere Hälfte darauf setzen und alles mit der restlichen Schlagsahne überziehen. Dann auf dem Rand mehr Zuckerstreusel verteilen. Einige Stunden kühl stellen.

# Schoko-Erdnuss-Bombe

Beeindruckt garantiert jeden, nicht nur die Erdnuss-Fans!

200-Gramm-Mehl  
150-Gramm-Zucker  
1Päckchen-Vanillezucker  
30-Gramm-Kakaopulver  
1-TL-Natron  
½-TL-Salz  
80-ml-Öl-(z.B.Sonnenblumenöl)  
1-EL-Essig,-z.B.Apfelessig  
250-ml-Wasser

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kuchenform (24 cm) gut einfetten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Natron und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte eine kleine Mulde formen, und dort hinein Essig, Öl, und Wasser geben. Mit einem Löffel (nicht mit dem Handmixer) die Zutaten vorsichtig verrühren, nur so lange, bis sie vermischt sind. Den Teig in die Form füllen, und ca. 20 - 30 Minuten backen - ein Zahnstocher, den man die Mitte hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen.

## Zum Zusammensetzen

1 Packung vegane Schlagsahne (vorzugsweise [Soyatoo Soy Whip](#), 300 ml)  
4 - 5 EL Erdnussmus (gesalzen)  
2 Packungen Sahnesteif

Etwas vegane Schokolade oder Kuvertüre

Die Schlagsahne mit dem Erdnussmus gut aufschlagen. Sahnesteif hinzufügen und bis zur gewünschten Konsistenz weiterschlagen.

Den Kuchen sehr gut auskühlen lassen, aus der Form entfernen und in zwei Hälften schneiden. Die untere Hälfte mit etwa einem Viertel der Sahne bestreichen, die obere Hälfte darauf setzen und mit dem Rest der Sahne einstreichen. Als Dekoration die vegane Schokolade darüber raspeln, und einige Stunden kühl stellen.