

GYROSKUCHEN VEGAN



Die Füllung für diese leckeren Gyroskuchen besteht aus Gyros, Reibegenuss, Krautsalat, Zwiebel und Streichgenuss. Der Kuchen schmeckt warm wie kalt, sehr gut. Den Krautsalat kann ich fertig kaufen oder ich bereite mir aus meinen Rezepten entweder [Krautsalat](#) oder [Cole Slaw](#) zu und verwende entsprechend 400 g davon. Den Rest gibt es Salat dazu.

Küchengerät: **Thermomix TM 31, Backofen**

Zusätzliche Utensilien: **Springform**

Schwierigkeit: **Aufwendig**

Portionen: **8**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Ruhezeit: **75 Minuten**

Backzeit: **30 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

Zutaten Teig:

- 150 g Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 120 g Haferdrink
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Olivenöl

Zutaten Füllung:

- 400 g veganes Gyros (Wheaty)
- 400 g Krautsalat oder Cole Slaw
- 1 Zwiebel
- 200 g Reibegenuss (Simply V)
- 200 g Streichgenuss Kräuter (Simply V)
- etwas Haferdrink zum Bestreichen

Zubereitung:

1

Starten wir mit dem Teig. Zuerst gebe ich 100 g Wasser, die Hefe, den Zucker und 50 g Mehl in den Mixtopf. Für **1 Minute** auf **37 °C** auf **Stufe 1** einschalten. Diesen Vorteig für **15 Minuten** ruhen lassen.

2

Nach dieser Zeit kommen 50 g Wasser, der Haferdrink, 450 g Mehl, Salz und das Olivenöl dazu. Der Thermomix darf nun für **5 Minuten** auf **Knetstufe** einen Teig kneten. Diesen gebe ich danach in eine Schüssel mit Deckel (diesen aber nur leicht auflegen) oder mit Frischhaltefolie oder Tuch abdecken und lasse ihn für gut **1 Stunde** ruhen.

3

In der Zwischenzeit brate ich das Gyros in einer Pfanne kräftig an und lasse dieses dann abkühlen. Die Zwiebel darf in dünne Scheiben geschnitten werden

4

So, nun heize ich den **Backofen** auf **200 °C Ober-/Unterhitze** auf.

5

Den Streichgenuss nehme ich etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank, damit dieser sich besser verstreichen lässt.

6

Bei mir hat es sich bewährt den Kuchen in einer **Springform** zu backen, diese fette ich mit pflanzlicher Margarine aus. Der Teig hat nun geruht und ich nehme davon $\frac{3}{4}$ ab, rolle diesen rund aus und zwar etwas größer als meine Springform. So vorbereitet darf der Teig in die Form und mit den Fingern ziehe ich den Teig am Rand bis ganz nach oben hoch.

7

Jetzt kommt die **Füllung** darauf und zwar in der Reihenfolge: Krautsalat (400 g vom selbergemachten Krautsalat und den Rest als Salat dazureichen), Gyros, Zwiebel, Streichgenuss (mit einem Löffel verstreichen) und der Reibegenuss. Den Abschluss bildet der restliche Teig, welchen

ich nun auf die Größe der Springform ausrolle. Diesen lege ich darauf und mit den Fingern verknete ich den Rand mit dem anderen Teig. Etwas Haferdrink obenauf streichen und für **30 Minuten** ab in den Ofen.