

Himbeer-Pudding-Kuchen

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

Boden

250 g Mehl
1/2 Pk Trockenhefe
1/3 T (50g) Zucker
1 EL Margarine
100 ml Sojamilch

Belag

2 1/2 T Sojamilch
1 EL Öl
1 Pk Vanillezucker
1/2 T Zucker
2 gestr TL Agar
3 geh EL Stärke
300 g Himbeeren (TK oder frisch)

- Boden: Mehl und Hefe vermischen.
- Margarine, Zucker und Sojamilch erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Margarine geschmolzen ist (darf nicht zu heiß werden!).
- Zum Mehl geben, zu Teig verarbeiten, 30 Minuten gehen lassen.
- Runde Backform (25cm Durchmesser) mit Margarine einfetten, den Boden mit Teig auslegen, 20 Minuten backen (Gas Stufe 2, E-Herd 180°), abkühlen lassen.
- Belag: Agar mit etwas kaltem Wasser anrühren, dann mit 2 T Sojamilch, Vanillezucker, Zucker, 1 EL Öl 2 Minuten kochen.
- Stärke in 1/2 T Sojamilch auflösen, dazugeben, 2 Minuten kochen (rühren nicht vergessen!), 10 Minuten abkühlen lassen.
- Himbeeren dazugeben, kurz umrühren.
- Mischung auf Kuchenboden verteilen (Tortenring verwenden).
- Abkühlen und im Kühlschrank fest werden lassen.

