

Kirschstreusel

von Cavia aperea (cavia_aperea@web.de)

Boden

3 T Mehl
3/4 T Zucker
3/5 Pk (150g) Margarine
2 geh EL Sojamehl
6 EL Wasser
1 Pr Salz
1 Pk Backpulver
1 1/2 T Soja- oder Hafermilch
1 Pk Vanillezucker

Kirschfüllung

2 Gläser (je 700ml) Sauerkirschen
2 Pk Vanillezucker
2 Pk Vanillepuddingpulver
evt. Zucker bei Bedarf

Streusel

1/2 Pk (125 g) Margarine
2 T Mehl
1 T Zucker
1/2 Pk (100g) abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Pr Zimt
Margarine für das Blech

- Für den Boden Zucker und Margarine miteinander schaumig schlagen, danach Mehl, Salz, Backpulver, Sojamilch und Vanillezucker dazugeben, alles verrühren.
- Das Sojamehl gut mit dem Wasser mischen, unter den Teig geben und verrühren.
- Ein Backblech einfetten, den Teig darauf verteilen.
- Für die Kirschfüllung die beiden Gläser Kirschen bis auf ein bißchen Saft in einen Topf geben, den Vanillezucker dazu und aufkochen lassen.
- Das Puddingpulver im restlichen Kirschsafft anrühren und unter die kochende Kirschmasse geben.
- Kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zutaten für die Streusel miteinander verkneten.
- Die Kirschmasse auf dem Teigboden verteilen, darauf die Streusel geben.
- Bei 175° ca. 40 Minuten backen - der Kuchen ist durch, wenn die Ränder goldbraun sind.



Hinweis: Dieses Rezept ist für ein kleines Backblech mit den Maßen 26 x 38 cm².