

## 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 cm<sup>2</sup>.