



Kirsch-Streusel-Kuchen

Zutaten für eine 22cm-Springform (für eine 26-28 cm Form einfach die 1 1/2 fache Menge machen):

- 80 g vegane Margarine, weich (Alsan)
- 60 g Zucker (50g)
- 1 Pckg. Vanillezucker (kein Vanillin)
- 1 EL (12 Gramm) Maisstärke + 2 EL Wasser (14 Gramm)
- 150 g Weizen- oder Dinkelmehl Typ 630
- ca. 120 ml Sojamilch
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Weinsteinbackpulver (8 Gramm)
- 1 Prise Salz

- 1 – 1,5 Glas Sauerkirschen, Schattenmorellen *oder* Zweigsten (Pflaumen), diese entkernen und achteln

- 40 Rohrohrzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 120 g Weizen- oder Dinkelmehl Typ 630
- 65 g vegane Margarine, weich (Alsan)
- 2 EL gehackte Mandeln (20 Gramm)

Zubereitung:

Weiche Margarine mit dem Rohrohrzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, am Besten mit der Küchenmaschine oder Handmixer. Stärke mit dem Wasser verrühren und zu dem Margarine -Zucker-Gemisch geben. Alles nochmals kräftig miteinander verquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen, ebenso die Sojamilch mit dem Zitronensaft. Abwechselnd löffelweise Mehl-Mix und Sojamilch-Mix unter den Teig heben, hierbei so wenig wie möglich rühren. Eine kleine Springform (22 cm) oder eine eckige Form (20×20 cm) einfetten oder mit

Backpapier auskleiden. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Die Kirschen abtropfen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Rohrohrzucker, Vanille, Margarine, Mehl und gehackte Mandeln mit den Händen zu Streuseln verkneten und gleichmäßig auf den Kirschen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei knapp 200 °C Ober- und Unterhitze im unteren Drittel des Ofens ca. 45 Minuten backen (genaue Backzeit variiert von Ofen zu Ofen und Backform zu Backform, daher einfach kontrollieren und ggf. Stäbchenprobe machen).

Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.



Rezept von <http://vegan-und-lecker.de/2011/06/13/kirsch-streusel-kuchen-2/>

Veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung

Text in kursiver Schrift ist frei interpretiert