

## 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.



