

Stachelbeerkuchen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

4/5 Pk (200g) Margarine
1 T Sojamilch
2 EL Zitronensaft
1 T Zucker
2 T Mehl
2 gestr. TL Natron
700-800g Stachelbeeren (frisch oder aus dem Glas)
Margarine oder Öl für das Blech

- Den Zitronensaft zur Sojamilch geben und diese gerinnen lassen.
- Margarine, Zucker, Mehl und Natron miteinander verrühren.
- Die geronnene Sojamilch zugeben und noch mal rühren.
- Das Backblech einfetten, den Teig darauf verteilen.
- Die Stachelbeeren ggf. abgießen und abtropfen lassen und darauf verteilen.
- Bei 175°C ca. 40-45 Minuten backen.

Hinweis: Dieses Rezept ist für ein kleines Backblech bestimmt (ca. 30x40 cm).

Varianten: Statt der Stachelbeeren andere Beeren oder Kirschen verwenden.