

Stachelbeerkuchen

Zutaten Teig

300	g	Mehl
1/2	Pack	Backpulver
170	g	Zucker (Rapadura)
200	ml	Pflanzenmilch
15	g	ZauberEi verrührt mit
150	ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
	alternativ	3 geh. TL Sojamehl und 150ml Pflanzenmilch mehr
1/2	TL	gemahlene Vanille
	dazu	Beeren

Zutaten Creme

1	Pack	Vanillepudding
2	EL	Zucker (hell)
400	ml	Pflanzenmilch
2	geh. EL	Kokosraspeln
¼	TL	gemahlene Vanille
250	g	Stachelbeeren
1	EL	Kokosraspeln

+ + + +

Machen

Für den Teig alle entsprechenden Zutaten gut miteinander verrühren und in eine gefettete Springform geben. Herd auf 175 Grad stellen und Springform in die Mitte des Ofens geben.

Nun Vanillepudding samt Kokosraspeln kochen. Stachelbeeren entstängeln und halbieren.

Wenn der Teig etwa 15 Minuten im Ofen war, diesen rausnehmen und die Creme vorsichtig draufschmieren. Dann Stachelbeeren drauflegen und nochmals für 30 Minuten bei 175–180 Grad in den Ofen. Direkt nach dem Rausnehmen mit 1 EL Kokosraspeln bestreuen

FERTIG!!!