

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Kirschkuchen mit Streusseln

### Zutaten

Teig  
125 g  
pfl. Margarine  
125 g  
Zucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
2 EL  
Sojamehl  
5 EL  
Wasser  
2 EL  
Sojamilch  
50 g  
Speisestärke  
150 g  
Mehl  
1 TL  
Backpulver  
Belag  
1 Päckchen  
Vanillepuddingpulver (Menge für 500ml Flüssigkeit)  
500 ml  
Sojamilch  
750 g  
Sauerkirschen (entsteint)  
Streussel  
150 g  
Mehl  
75 g  
Zucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
100 g  
pfl. Margarine

### Zubereitung

Für den Teig:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Vanillezucker, Sojamehl, Wasser und Sojamilch zufügen und solange weiterrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und alles

zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine am Boden eingefettete Springform (Durchmesser 25 cm) streichen.

Für den Belag:

Mit dem Puddingpulver und der Sojamilch gemäss Rezept einen Pudding herstellen. Den Pudding etwas abkühlen lassen und anschliessend auf den Rührteig geben. Kirschen auf dem Pudding-Belag verteilen.

Für die Streussel:

Mehl, Zucker und Vanillezucker gut vermischen. Margarine in kleinen Stücken dazugeben, mit den Händen verkneten und Streussel bilden. Wenn die Streussel zu krümelig sein sollten, mehr Margarine nehmen. Auf den Kirschen verteilen.

Backen:

Unterste Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45-50 Minuten.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-05-27 12:49:02

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=73](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=73)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=73&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=73&lang=de)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>