

Rezept

Stachelbeerkuchen ohne Ei

Ein Rezept von Stachelbeerkuchen ohne Ei, am 19.04.2024

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	100 g weiche Butter
200 g Rohrohrzucker	½ TL gem. Vanille
2 EL Sojamehl	250 g Mehl
100 g gem. Mandeln	3 TL Weinstein-Backpulver
½ TL Zimtpulver (nach Belieben)	1 Glas Stachelbeeren (390 g Abtropfgewicht)
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 26 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln waschen und in wenig Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Dann abgießen und die Pellkartoffeln ca. 10 Min. abkühlen lassen.

- 2.** Inzwischen Ofen auf 175° vorheizen, die Form dünn mit Öl fetten. Butter, Zucker und Vanille cremig rühren. Sojamehl, Mehl, Mandeln, Backpulver und nach Belieben Zimt mischen. Stachelbeeren in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen.

- 3.** Die Kartoffeln noch warm pellen und zur Butter-Zucker-Mischung durchpressen. Dann 80 ml Stachelbeersaft und die Mehlmischung dazugeben und alles gleichmäßig unterrühren. Zuletzt Stachelbeeren unter den Teig mischen.

- 4.** Teig in die Form füllen und glatt streichen. Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 1 Tag durchziehen konnte.