

## Rezept

# Stachelbeerkuchen ohne Ei

Ein Rezept von Stachelbeerkuchen ohne Ei, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>200 g</b> Rohrohrzucker	<b>½ TL</b> gem. Vanille
<b>2 EL</b> Sojamehl	<b>250 g</b> Mehl
<b>100 g</b> gem. Mandeln	<b>3 TL</b> Weinstein-Backpulver
<b>½ TL</b> Zimtpulver (nach Belieben)	<b>1 Glas</b> 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.