

Kastenkuchen mit Pfirsichen **(laktosefrei)**

Zutaten:

1 Dose Pfirsiche
125 g Sojamargarine
100 g Zucker
2 Eier
1 Spritzer Zitronensaft
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
5 EL Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
Grieß

Zubereitung:

- Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Margarine und Zucker cremig rühren.
- Eier, Milch und Zitronensaft einrühren.
- Mehl - Backpulver - Mischung unterrühren.
- Pfirsichwürfel unterheben.
- Gefettete Kastenform (ca. 1½ l) mit Grieß ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 1 Stunde backen.
- In der Form abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren Kuchen mit Puderzucker bestreuen.