

Kastenkuchen mit Kirschen (laktosefrei)

Zutaten:

200 g Mehl
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g weiche Sojamargarine
100 g Speisestärke
150 g Kokosraspel
1 Glas Sauerkirschen
75 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
4 Eier
2 TL Backpulver
2 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
Paniermehl
Haselnusskuvertüre (laktosefreies Produkt oder einfach weglassen)

Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Margarine cremig rühren.
- Nach und nach die Eier und 4 EL Stärke unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Reststärke, Salz und Kokosraspel vermischen.
- Mischung mit der Milch unter die Buttercreme rühren.
- Kirschen abtropfen lassen.
- Abgetropfte Kirschen mit etwas Mehl vermischen.
- Mehlkirschen unter den Kuchenteig heben.
- Kastenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen.
- Anschließend den Kuchen stürzen und mit Kuvertüre überziehen.