

Zutaten

1 P. Blätterteig (ist meistens vegan)

1 große Dose Pfirsiche (frische sind natürlich noch besser)

1 P. gehackte Mandeln

½ Glas Marmelade (z.B. Pfirsich oder Erdbeere)

1 El Zucker

Etwas Margarine

1 P. Soyatoo (aufschlagbare Sojasahne, gibt's im Bioladen oder Reformhaus)**Zubereitung**

Dies ist ein einfacher und günstiger Kuchen, der immer gelingt. Die Zutaten sind alle haltbar, so dass er auch spontan zubereitet werden kann.

Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und auf einem Blech auf Backpapier ausrollen bzw. die Rechtecke aneinander legen und an den Rändern festdrücken, sodass das ganze Blech mit dem Teig bedeckt ist. Dann mit der Marmelade bestreichen.

Dann in der Pfanne Margarine schmelzen lassen, Mandeln hinzugeben und mit dem Zucker bestreuen. Rühren, bis der Zucker kandiert.

Den Saft der Pfirsiche abgießen und die Früchte in längliche Schnitze schneiden. Diese werden nun gleichmäßig auf der Marmelade verteilt. Dann die kandierten Mandel mitsamt der süßen Saucen über den Pfirsichen verteilen. Nun muss der Kuchen noch ca. 25 Minuten backen (nach Packungsanleitung). Er ist fertig, wenn die Ränder aufgehen und leicht anbräunen.

Er wird mit aufgeschlagener Sojasahne am besten heiß serviert. Schmeckt aber auch kalt.