

Zutaten für den Teig

180 g fein gemahlene Weizenvollkornmehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g kalte Margarine
1 EL Sojamehl plus 2 EL Wasser
3 EL gemahlene Haselnüsse (leicht angeröstet)

Zutaten für den Belag

Ca. 750 g Pflaumen
100 ml Sojasahne
3 EL Ahornsirup
2 EL gemahlene Haselnüsse (leicht angeröstet)

Zubereitung

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver vermengen. In einer Vertiefung in der Mitte das Salz, Nussmehl, Sojamehl und Wasser geben. Auf dem Rand die kalte Margarine in Flöckchen setzen. Alles rasch zu einem Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen und entkernen.

Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen, Rand nicht vergessen. Die Pflaumen dicht nebeneinander auf den Teig setzen. Sojasahne, Nüsse und Ahornsirup verrühren und über den Pflaumenkuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 min. backen.