

### Zutaten für den Teig

100 g Weizen-Vollkornmehl  
100 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
1 EL Sojamehl  
2 EL Mineralwasser  
3 EL leicht angeröstetes Haselnussmehl  
100 g kalte Margarine

### Zutaten für den Belag

1 kg Pflaumen  
125 ml Sojasahne  
2 EL Ahornsirup  
2 EL gemahlene und leicht angeröstete Haselnüsse **Zubereitung**

Mehl in einer Schüssel mit Backpulver mischen. In die Mitte das Salz, Sojamehl, Wasser und Haselnussmehl geben, die Margarine in Flocken an den Rand. Dann rasch alles zu einem Mürbeteig verkneten und für mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen und entsteinen und eine Springform einfetten.

Die Form mit dem Teig auskleiden und einen Rand stehen lassen. Die Pflaumen dicht nebeneinander auf den Teig setzen. Die Sojasahne mit den Nüssen und dem Sirup mischen und auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40-45 min backen.