

Zutaten für den Teig

500g Dinkelmehl 630er

200g Rohrohrzucker

150g Margarine

150ml Sojamilch

2 EL Sojamehl

1 Päckchen Weinstein-Backpulver

1 Msp Salz

Margarine zum Form einfetten **Zubereitung**

Margarine in einem Topf bei geringer Wärme schmelzen, dann die zimmerwarme Sojamilch einrühren. Dinkelmehl, Rohrzucker, Sojamehl, Backpulver und Salz trocken gut miteinander vermischen (das geht sehr gut mit einem großen Schneebesen). Anschließend Margarine/ Sojamilch-Mischung einrühren, evtl. noch Sojamilch hinzufügen. Der Teig ist gut, wenn er schwer vom Rührlöffel reißt.

In die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (2 kleine oder eine große) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 75-85 Minuten backen.

Der Grundteig kann gut aufgeteilt und in unterschiedliche Variationen abgewandelt werden.

Variationen

Mandel-Möhren-(oder Zucchini-)Kuchen:

1 Tasse gemahlene und geröstete Mandeln und 1-2 fein geriebene Möhren (geht auch mit Zucchini) hinzufügen.

Walnuss-Orangeat-Kuchen:

1 Tasse gehackte Walnüsse und ½ - 1 Tasse Orangeat hinzugeben.

Schoko-Pfeffer-Kuchen:

4 EL Kakao und 1-2 EL eingelegten grünen Pfeffer dazugeben.

Oder trennen: ½ Teigmenge hell mit Pfeffer, ½ Menge mit Kakao mischen, übereinander in die Form schichten und kurz mit einer Gabel durchziehen, um die Schichten zu verwirbeln.

Autor: Martin Schiwiek