



VESTESSEN



ITALIENISCHER MANDELKUCHEN

ZUTATEN:

300g Soja-Drink, je 200g gemahlene Mandeln, Dinkelmehl Typ 630 und Rapsöl, 150g Zucker, je 5 EL Speisestärke und Aprikosenkonfitüre, 1 Bio-Zitrone, je 1 Pk Vanillezucker und Backpulver, Puderzucker, Mandelblätter



1) Mehl, Zucker, Speisestärke, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen



2) Soja-Drink, Rapsöl und ausgepressten Zitronensaft hinzufügen



3) Alles mit einem Backlöffel verrühren



4) Backform (26cm) leicht einfetten und den Teig einfüllen



5) Im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen (180°C, Ober-/Unterhitze, Mitte), auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



6) Aprikosenkonfitüre mit etwas heißem Wasser verrühren



7) Kuchen großzügig mit der Aprikosenkonfitüre einpinseln



8) Kuchen mit Mandelblättern und Puderzucker dekorieren

TIPP:

Anstelle der Aprikosenkonfitüre eignen sich auch Orangen- oder Zitronenmarmelade!