

# BLECHKUCHEN

mit  
**GRIEßCREME & BIRNEN**

## für den Teig:

- 420g Dinkelmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1-2 Ms Vanillepulver



- $\frac{1}{8}$ l neutrales Öl
- 1-2 EL Apfelessig
- 200 ml Agavendicksaft
- 10 EL Mineralwasser

## für die Grießcreme:

- 150 ml Agavendicksaft
- 1 Pck. Vanillepudding
- 1 Ms Vanillepulver

- $\frac{1}{2}$  L Sojamilch
- 70g Dinkelgrieß
- 2-3 EL Pflanzenmargarine

Außerdem: 3 mittelgroße Birnen

• Für den Teig: Öl, Agavendicksaft, Apfelessig und Vanillepulver mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver & Salz vermengen und löffelweise unterheben. Abwechselnd Mineralwasser beimengen. Das Rohr auf 160° Vorluft vorheizen. Den Teig auf das mit ausgelegte Backblech gleichmäßig verteilen und für ca. 8-10min im Rohr vorbacken. Für die Grießcreme die Sojamilch in einen Topf füllen. Vanillepudding, Vanillepulver, Margarine, Agavendicksaft & Grieß gut vermengen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis eine dicke Masse entsteht. Die Grießcreme auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Birnen waschen, vierteln & entkernen, dann in Spalten schneiden und auf der Grießcreme nach Belieben verteilen. Ca. 30-35min. im Rohr weiter backen lassen. (Stäbchenprobe machen!)