

## Erdbeer-Streuselkuchen (Muffins)

### **Zutaten:**

90 g weiche Pflanzenmargarine  
70 g Zucker  
2 EL Sojamehl + 7 EL Wasser  
1 Prise Salz  
190 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Backpulver  
Ca. 100 ml Pflanzenmilch (oder die Hälfte Mineralwasser)

### **Für die Streusel:**

40 g Dinkelvollkornmehl  
50 g gemahlene Mandeln  
30 Zucker  
50 g Pflanzenmargarine

### **Außerdem:**

Ca. 250 g Erdbeeren  
20 g gemahlene Mandeln

### **Zubereitung:**

Sojamehl mit Wasser glatt rühren. Alle anderen Zutaten für den Teig hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Erdbeeren waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Teig in eine Springform oder Muffins-Formen geben. Die gemahlene Mandeln darüber geben und mit den Erdbeeren belegen.

Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streusel kneten. Die Streusel über die Erdbeeren geben.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Muffins ca. 30 Minuten.