Malva Pudding (aus Südafrika)

Kuchen:

1EL Sojamehl	und
50 ml Mineralwasser	vermischen. Mit
200g Zucker	und
3 EL Aprikosenmarmelade	zu einer cremigen Masse verrühren.
125 ml Milch	unterrühren.
220g Mehl	sieben und mit
1 TL Backpulver	und einer
Prise Salz	vermischen. Die Mehl-Mischung langsam mit der Zucker-Mischung und
200ml Milch	verrühren. Zum Schluss
15g Margarine	schmelzen unterrühren. Den Teig in eine rechteckige Backform geben und bei 180°C 30-40 Minuten goldbraun backen.

Soße:

200ml Sojacuisine,	
145g Margarine *(flüssig)*,	
100ml heißes Wasser	und
260g Zucker	vermischen. Den Kuchen mit der Soße übergießen und einziehen lassen. Anschließend den Kuchen in quadratische Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: Ca. 30 Minuten
Backzeit: 30-40 Minuten