

Saftiger veganer Apfelkuchen



Zubereitung

Für den Teig:

- 750 g Äpfel, geschält, entkernt, in dünnen Scheiben
- 200 g Mehl
- 125 g Margarine (Alsan)
- 60 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 7 EL Apfelmus (z.B. selbstgekocht aus ca. 4 kleinen Äpfeln)
- 2 EL Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 80 g Margarine (Alsan)
- 6 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Für den Teig Mehl, Margarine, Wasser, Vanillezucker, Zucker und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde in Folie eingewickelt kalt stellen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und ebenfalls kalt stellen.

Den Teig in einer Springform (Tipp: Boden mit Backpapier belegen und mit dem Ring festklemmen) verteilen und am Rand hochdrücken, sodass in der Springform ein "Behältnis" aus Teig entsteht. Die Äpfel hineingeben, ebnen und mit Apfelmus bestreichen. Dann den Streuselteig nehmen, Stück für Stück in der Hand zu Brocken pressen und diese in groben Bröseln über dem Kuchen verteilen. Das Ganze für ca. 40 Minuten auf unterster Schiene bei 200° C (Ober-/Unterhitze) backen.

Zutaten

750 g Apfel, geschnitten

200 g Mehl

125 g Margarine (Alsan)

60 ml Wasser

1 Pkg. Vanillezucker

7 EL Apfelmus (z.B. selbstgekocht aus ca. 4 kleinen Äpfeln)

2 EL Zucker

1 Msp. Backpulver

150 g Mehl

80 g Margarine (Alsan)

6 EL Zucker

1 TL Zimt