

APFELKUCHEN VEGAN



Zutaten für eine Springform:
ca. 700g Äpfel

Für den Teig:
300g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
1Pck. Vanille Soße
100 g Zucker
100 ml Speiseöl
250 ml Hafermilch
1 TL gemahlener Zimt

Mandelbelag:
75 g vegane Margarine
100 g Zucker
2 EL Hafermilch
100 g gehobelte Mandeln

Eine Springform fetten und mit Mehl oder Haselnüssen ausstäuben.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Salz mischen. Apfelmark, Öl und Pflanzendrink dazu geben und alles mit einem Kochlöffel oder Schneebesen verrühren.

Den Teig in die Springform geben.

Die Äpfel waschen, vierteln das Kerngehäuse entfernen und je nach Geschmack schälen. Die Apfelschnitze fein einschneiden, auf dem Kuchen verteilen und in den Teig eindrücken. Optional noch mit gehackten oder gemahlenden Haselnüssen bestreuen.

Den Kuchen ca. 45 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.