

Veganer Apfelkuchen mit Streuseln

Heute gibt es einen Kuchen auf unserer Rezeptseite. Passend zum September ist es ein Apfelkuchen geworden. Dazu haben wir ein Rezept von Oma abgewandelt und eine vegane Version dieses Kuchenklassikers gebacken. Die hier angegebenen Zutaten reichen für ein Backblech.

Siebe zuerst das Mehl und vermische die trockenen Zutaten für den Teig (Mehl, Hefe, Zucker, Salz) miteinander. Erwärme den Haferdrink mit der Margarine, bis die Margarine darin zerlassen ist. Nicht zu warm, das mag die Hefe nicht! Gebe dann die lauwarme Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten und verknete diese. Nutze ein Handrührgerät mit Knethaken. Den Teig solltest Du ungefähr 5 Minuten lang kneten. Damit der Hefeteig nun gehen kann, stelle ihn abgedeckt an einem warmen Ort.

Während der Teig geht, bereitest Du die Apfelfüllung vor. Wasche und schäle die Äpfel und schneide sie in kleinere Stücke. Je

Zutaten für den Teig:

- 🍏 500 g Dinkelmehl
- 🍏 1 Päckchen Trockenhefe
- 🍏 75 g Zucker
- 🍏 1 Päckchen Vanillezucker
- 🍏 1 Prise Salz
- 🍏 75 g Margarine
- 🍏 250 ml Haferdrink

Zutaten für die Füllung:

- 🍏 5 bis 6 Äpfel
- 🍏 je nach Geschmack Zucker, Zimt und Zitronensaft

Zutaten für die Streusel:

- 🍏 200 g Dinkelmehl
- 🍏 80 g Zucker
- 🍏 130 g Margarine



nach Geschmack gibst Du noch Zucker, Zimt und Zitronensaft zu den Äpfeln.

Jetzt sind die Streusel dran. Auch hier solltest Du das Mehl sieben, dann werden die Streusel schön knusprig. Gib alle aufgelisteten Zutaten in eine Rührschüssel und verarbeite diese zu Streuseln.

Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor und fette das Backblech mit Margarine.

Nun zurück zum Hefeteig. Dieser sollte in der Zwischenzeit ordentlich an Volumen zugelegt haben.

Verteile jetzt den Hefeteig auf das gefettete Backblech. Darüber verteilst Du die Apfelstücke und anschließend noch die Streusel.

Gib das Backblech in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit für den Apfelkuchen beträgt ca. 25 Minuten – das kann je nach Backofen variieren. Mit einem Holzstäbchen kannst Du testen, ob der Kuchen durch ist. Wenn nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

Und dann wie immer:
Guten Appetit!

