

Veganer Apfelkuchen

Zeit gesamt

1h 20min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 16 Portionen

Margarine, vegan	150 g
Zucker	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	300 g
Äpfel, rot	6 St.
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 100 g weiche Margarine, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und 200 g Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.
- 2. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel 50 g weiche Margarine, 50 g Zucker und 100 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
- 3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und Springform damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Apfelspalten darauf verteilen. Streusel über die Äpfel geben und im Ofen ca. 60 Min. backen.
- 4. Veganen Apfelkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	200 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g