



Veganer Apfelkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



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, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, 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