

ZUTATEN

150 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
125 g weiche Margarine, vegan
100 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
1 Prise Salz
180 g Mehl (Type 405)
8 g Backpulver
2-3 kleine Äpfel
30 g brauner Zucker
30 g kalte Margarine, vegan
50 g Mehl (Type 405)
2-3 TL „scharfe Schokolade“ von Ankerkraut
Mandelblättchen
etwas vegane Margarine zum Fetten der Springform (Ø 20 cm)



8 PORTIONEN



1 H. 15 MIN



MITTEL

Du bist Feuer und Flamme für Apfelkuchen? Dann lass dir dieses Rezept mit dem Garden Gourmet vEGGie und scharfen Streuseln nicht entgehen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die weiche, vegane Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Garden Gourmet vEGGie schaumig rühren.

2. Vorbereitung Kuchenteig

Das Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und dann nach und nach zu der Garden Gourmet vEGGie-Mischung geben. Nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

3. Vorbereitung Apfelkuchen

Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und anschließend fächerartig einschneiden. Streiche nun die Springform gründlich mit der veganen Margarine ein, fülle den Teig hinein und verstreiche diesen gleichmäßig. Im Anschluss die Apfelfächer mit der Schale nach oben auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken.

4. Vorbereitung Streusel

Für die Streusel den Zucker, das Mehl und Ankerkraut-Gewürz in eine Schüssel geben. Nun die Margarine in Flocken hinzufügen und alles zügig mit den Händen kneten, bis Streusel entstehen.

5. Zubereitung Apfelkuchen

Die Streusel gleichmäßig auf dem Apfelkuchen verteilen und zuletzt ein paar Mandelblättchen auf den Kuchen geben. Den Kuchen bei 180° C Umluft 40–45 Minuten backen. Anschließend pur oder z.B. mit veganer Schlagsahne servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE