



Apfelkuchen (vegan)

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (6 Personen):

1 kg Äpfel, 1 l Apfelsaft (Naturtrüb), 360 g Dinkelmehl, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Butter (Alsan), 3 EL Sojamilch Vanille, 2 Pack Vanillepuddingpulver, 1 Prise Zimt und Salz

Zubereitung:

1. Aus dem Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker, Sojamilch Vanille und Salz den Mürbteig herstellen. Am besten mit einem Holzlöffel per Hand und zum Schluss ganz kurz mit den Händen kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
2. Eine Springform fetten. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Bei Bedarf mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit dem Apfelsaft den Vanillepudding herstellen, mit Zimt abschmecken und kurz beiseitestellen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. In die Springform legen und die Enden am Rand andrücken. Den Restlichen Teig für das Gitter aufheben
4. Die Äpfel in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Den Pudding über die Äpfel geben, bis alle Äpfel gleichmäßig im Pudding verteilt sind.
5. Den restlichen Teig nochmals ausrollen und in längliche Streifen schneiden. Mit den Teigstreifen ein Gitter auf dem Kuchen legen. Im Ofen 60 Minuten backen. Wer den Rand etwas krosser mag, kann den Kuchen nach Belieben ein paar Minuten länger im Ofen behalten.
6. Den Kuchen gut auskühlen lassen, damit die Puddingcreme fest wird. Mit Sahne und Zimt bestäubt servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

www.LAISEACKER.de