



DREIKÄSEHOCH

APFELKUCHEN (vegan)

Zutaten

Für den Kuchen:

250g Mehl
1 TL Backpulver
75g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
2 EL Wasser
150g Margarine (Al-San)
2-3 Äpfel
Apfelmus

Für die Streusel:

150g Zucker
150g Mehl
100g Margarine
Etw. Zimt

Zubereitung



150 g Margarine in Stückchen schneiden. 250 g Mehl, 75 g Zucker, Vanillinzucker und Backpulver mischen. Margarine, 60 ml Wasser und die Mehlmischung glatt verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

150 g Mehl, 150 g Zucker, Zimt und 100 g Margarine zu Streuseln verkneten. Kalt stellen.

Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tortenform geben, in der Form ausrollen + ca. 5 cm am Rand der Form hoch andrücken. Den Boden dann mit einer Gabel mehrmals einstechen. Darauf das Apfelmus geben, die Äpfel darauf verteilen. Zimt-Streusel darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unterhitze auf unterer Schiene ca. 45 Minuten backen.