Veganer Apfelkuchen



Auch ohne tierische Produkte kann man einen herrlich leckeren Apfelkuchen wie diesen niederländischen Klassiker backen. Wenige Zutaten, einfache Zubereitung und ein köstliches Ergebnis, was wünscht man sich mehr?

10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std

---

1. ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 200 g vegane Butter oder Margarine, zimmerwarm
- 100 g Zucker
- 50 ml Kokosmilch (oder Mandel-, Hafer- oder Sojamilch)

Für die Füllung

1,2 kg säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
75 g Zucker
2 TL Zimt
2-3 EL Mandelblättchen

Außerdem

25 ml Kokosmilch (oder Mandel-, Hafer- oder Sojamilch) zum Bestreichen
Mandelblättchen und Zucker zum Bestreuen
vegane Butter oder Margarine zum Einfetten der Backform

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig sehr klebrig sein, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit einen Bogen Backpapier in eine Springform mit 24 cm Ø einspannen und die Ränder einfetten.
3. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und jeden Apfel in 12 Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nach der Kühlzeit 2/3 des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig auf einen Ø von 32 cm ausrollen und die Backform damit auskleiden.
6. Den Boden mit den Mandelblättchen bestreuen. Anschließend die Äpfel darauf verteilen.
7. Restlichen Teig ausrollen, zu Streifen schneiden und nach Wunsch dekorativ (z.B. als Gitter) über die Äpfel legen. Die Enden an den Rand andrücken.
8. Die Teigoberfläche mit Kokosmilch (oder Mandel-, Hafer- oder Sojamilch)

bestreichen, mit Zucker bestreuen und Mandelblättchen auf dem Rand verteilen.
9. Den Apfelkuchen in der Ofenmitte ca. 1 Stunde backen.
10. Anschließend in der Form ca. 30 Minuten stehen lassen. Danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder direkt lauwarm genießen.