

Veganer Apfelkuchen mit Streuseln

So herrlich saftig und aromatisch – Genuss ohne Reue! Über Nacht durchgezogen schmeckt der Apfelkuchen gleich doppelt lecker!

FREI VON: Gluten, Weizen, Milch, Ei, Soja, Lupine, Haushaltszucker, Mais



Für eine Springform (Durchmesser 26cm)

Für den Teig:

90g Reismehl, hell

90g Kartoffelmehl

2 EL Rohrohrzucker ODER Kokosblütenzucker

1 TL Flohsamenschalenpulver

knapp 1/2 TL Xanthan

1 Prise Salz

100ml Pflanzenmilch, z.B. Mandeldrink

60g Pflanzenmargarine, weich

Für die Apfelfüllung:

1kg säuerliche Äpfel

3 EL Wasser

75g Rohrohrzucker ODER Kokosblütenzucker

etwas Vanillemark

1 TL Zimt

1 – 2 EL Rosinen (nach Geschmack)

50ml Wasser

15g Reisstärke*

Für den Streuselbelag:

1 EL Reismehl, hell

1,5 EL Rohrohrzucker ODER Kokosblütenzucker

1. Den Teig herstellen. Rohrohrzucker, Reismehl, Kartoffelmehl, Flohsamenschalenpulver, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. **Achtung!** Nicht zu viel Xanthan verwenden, sonst wird der Teig gummiartig! Pflanzenmilch und Margarine zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten. 1/4 Teig abnehmen und für den Streuselbelag weglegen. Den restlichen Teig in eine leicht gefettete Springform drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Springform und Teigrest kühlen, bis der Belag hergestellt ist.

2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Die Apfelstücke mit 3 EL Wasser, Rohrohrzucker, Vanillemark und Zimt in einen großen Topf geben und bei geschlossenem Deckel, in 5 – 6 Minuten, nicht zu weich dünsten. Dabei immer wieder rühren. Reisstärke in 50ml Wasser auflösen und unter die Apfelmischung rühren, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Rosinen untermischen.

3. Für den Streuselbelag das restliche Teigstück mit Reismehl und Rohrohrzucker verkneten und dabei abbröseln.

4. Die Apfelmasse auf dem Teig verteilen und die Streusel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen.

Tipp: Über Nacht durchgezogen, schmeckt der Apfelkuchen am nächsten Tag köstlich!

*Zum Andicken der Apfelmasse kann auch Mais- oder Kartoffelstärke verwendet werden.



