

Vegane Apfeltörtchen

Kleine Apfeltörtchen für jeden Anlass.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

All-in-Teig:

1 kleiner Apfel (etwa 100 g)
150 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Dr. Oetker Kakao
70 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Sojadrink
150 g Dr. Oetker Creme VEGA

Zum Verzieren:

2 große Äpfel (etwa 300 g)
Zitronensaft

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Sojadrink

Wie backe ich vegane Apfeltörtchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und 6 Dessertringe daraufstellen. Für den Teig Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer** die Apfelstücke und 1 EL Creme VEGA abnehmen, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in den Dessertringen verteilen. Apfelstücke aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Törtchen in den Ringen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel vierteln, in dünne Spalten schneiden und diese halbieren. Apfelspalten senkrecht an den Innenrand der Dessertringe stellen. Für die Apfelchips den zweiten ganzen Apfel waagrecht in sehr feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft bepinseln. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen trocknen.

Ober-/Unterhitze 80 °C

Heißluft 60 °C

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 180 Min.

4 Creme zubereiten:

Pudding mit Zucker und Sojadrink nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding heiß in die Dessertringe füllen, glatt streichen und etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Die Törtchen mit Hilfe eines Messers lösen, aus den Dessertringen drücken. Mit übriger Creme VEGA und den Apfelchips verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen können auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden, die Backzeit bleibt unverändert.
- Die Apfelchips können auch fertig gekauft werden.
- Die Creme statt mit Sojadrink mit Mandelmilch zubereiten.

