




Veganer Apfelkuchen mit Mandel-Knusperhaube

Apfelkuchen mit pflanzlichem Öl und Mandeldrink und einem Bienenstich-Guss

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

1 Springform (Ø 26 cm)
vegane Margarine
Weizenmehl

Belag:

600 - 700 g Äpfel, z. B. Elstar

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
125 g Zucker
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Mandeldrink
1 TL gemahlener Zimt

Mandelbelag:

75 g vegane Margarine
100 g Zucker
2 EL Mandeldrink
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Boden der Springform gut fetten und mehlen. Für den Belag Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3 Belag:

Apfelspalten mit der Wölbung nach oben kranzförmig sehr dicht in den Teig stecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



4 Mandelbelag:

Margarine mit Zucker und Mandeldrink in einem kleinen Topf zerlassen. Mandeln zufügen und unter Rühren etwa 3 Min. kochen. Die Masse nach 45 Min. Backzeit gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weiter backen, bis die Mandeln leicht gebräunt sind.

Backzeit: etwa 15 Min.

Kuchen nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen. Den Springformrand sofort lösen, entfernen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

