

# Veganer Apfelkuchen

Dieser fruchtige Apfelkuchen schmeckt einfach allen. Mit saftigen Äpfeln und knusprigen Mandeln lässt er sich ganz einfach zubereiten.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Weizenmehl

### Apfel-Belag:

700 g Äpfel, z. B. Elstar

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
125 g Zucker  
150 ml Mandeldrink (ungesüßt)  
125 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
½ Pö. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma

### Zum Bestreuen:

etwa 30 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## Wie backe ich einen veganen Apfelkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform gut fetten und mehlen. Äpfel schälen, achteln und in grobe 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 hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel unter den Teig heben. Teig in die Springform füllen, glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Springformrand lösen und entfernen. Veganen Apfelkuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der vegane Apfelkuchen lässt sich prima einfrieren.

