




Veganer Apfelkuchen

Apfelkuchen mit pflanzlichem Öl und Sojadrink

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
125 g Zucker
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 ml Sojadrink ungesüßt
½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma

Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Boden der Springform gut fetten und mehlen. Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. 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) zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3 Belag:

Apfelviertel mit der Wölbung nach oben kranzförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 50 Min.



4 Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Den Kuchen sofort damit bestreichen. Den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Rezeptvariante:

Für einen Kirschkuchen anstelle der Äpfel 600 g frische, entsteinte und abgetropfte Sauerkirschen oder 1 Gl. abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) verwenden. Vor dem Backen mit einigen Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

