

Vegane Apfeltörtchen

etwa 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

- 1 Apfel (etwa 100 g)
- 150 g Mehl
- 2 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 70 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 1 ¼ dl Sojadrink (125 ml)
- 150 g Veganes Crème Fraîche

Zum Verzieren:

- 2 Äpfel (etwa 300 g)
- Zitronensaft

Puddingcrème:

- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
- 40 g Zucker
- 5 dl Sojadrink (500 ml)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und 6 Dessertringe (Ø etwa 7 cm) daraufstellen. Für den Teig Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **ausser** die Apfelstücke und 1 EL Crème Fraîche 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.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

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

3 Zum Verzieren:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 80 °C
Heißluft 60 °C

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 in der Mitte des vorgeheizten Backofens trocknen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 180 Minuten

4 Puddingcrème:

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

Die Törtchen mit Hilfe eines Messers lösen, aus den Dessertringen drücken. Mit übrigem Crème Fraîche und den Apfelchips verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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