

Veganer Apfelkuchen mit Mandel-Knusperhaube

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
4 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
125 g Zucker
1 dl Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
(100 ml)
2 ½ dl Mandeldrink (250 ml)
1 TL Zimt, gemahlen

Apfel-Belag:

600 - 700 g Äpfel, z. B. Elstar

Mandel-Belag:

75 g Margarine
100 g Zucker
2 EL Mandeldrink
100 g Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) 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 Teig:

Mehl mit Backpulver 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 Apfel-Belag:

Apfelspalten mit der Wölbung nach oben kranzförmig sehr dicht in den Teig stecken. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 45 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

④ Mandel-Belag:

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 Minuten

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann eingefroren werden.