

# Veganer Apfelkuchen

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

200 g Mehl  
3 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
125 g Zucker  
1 dl Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
(100 ml)  
1 ½ dl Sojadrink ungesüsst (150 ml)  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone

### Apfel-Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) 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 Teig:

Mehl mit Backpulver 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 Apfel-Belag:

Apfelviertel mit der Wölbung nach oben kranzförmig auf den Teig legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 50 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

**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. Veganen Apfelkuchen vom Springformboden lösen, aber auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann eingefroren werden.