

Vegane Apfelschnitten mit Haferflocken-Walnuss-Streuseln

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



nächsten Streuselschnitten. In Kombination mit saftigen Äpfeln - ein fruchtiges Knuspervergnügen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Streusel Walnüsse grob hacken und mit restlichen Zutaten verkneten, beiseitestellen.

- 3 -

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

- 4 -

Für den Teig Mehl, Stärke, Backpulver und Zucker mischen. Öl und Wasser dazugeben und nur so lange verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 5 -

Teig auf das Backblech streichen, mit Apfelspalten belegen und mit Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

420 g Mehl
4 Esslöffel Stärke
2 Päckchen Backpulver
260 g Zucker
170 ml Sonnenblumenöl
400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Füllung

1 kg Äpfel
1 Zitrone (ausgepresster Saft)

Für die Streusel

250 g Haferflocken
250 g Walnüsse
50 g brauner Zucker
2 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel gemahlener Ingwer
150 g weiche Pflanzenmargarine

Margarine, Zucker und Mehl - mehr brauchst du nicht, um vegane Streusel zu machen. Willst du aber richtig gute, vegane Streusel machen, dann sind brauner Zucker, Haferflocken und Walnüsse das Geheimnis deiner