

## Veganer Apfelkuchen mit Zimtstreuseln

VORBEREITEN

40  
Min.

RUHEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Portionen

#### Für den Mürbeteig

300 g Mehl  
170 g vegane Margarine  
60 g Puderzucker  
1 Prise(n) Salz

#### Für das Apfelkompott

8 Äpfel  
100 g Rosinen  
100 ml Wasser  
40 g brauner Zucker  
3 Esslöffel Zitronensaft

#### Für die Zimtstreusel

220 g Mehl  
120 g vegane Margarine  
100 g Zucker  
3 Teelöffel Zimt  
1 Prise(n) Salz

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Tarteform (28cm Durchmesser)

**Zimtstreuseln** mit dem Satz ankommt "Da fehlt aber Butter!", wird seine Meinung nach einem Bissen direkt ändern - Ehrenwort! Warum ich mir da so sicher bin? Na, weil ich bereits einige Skeptiker des Vegan-Backens überzeugen konnte. Mein Tipp an dich: Serviere das tierliebe Apfelküchlein einfach ohne ein Wort darüber zu verlieren, dass er "vegan" ist. Du wirst sehen: Deine Familie und Freunde greifen zu und gönnen sich sogar ein zweites Stück, weil das Gebäck so wunderbar schmeckt. Und wenn jemand nach einem Klecks Sahne fragt, solltest du mit der selbstgemachten Sahne auf Mandelcreme-Basis nicht geizen!

- 1 -

Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 2 -

**Für den Mürbeteig** Mehl, Salz, Puderzucker und vegane Margarine mit einer Küchenmaschine verkneten.

- 3 -

Mürbeteig 1 Stunde kaltstellen.

- 4 -

**Für das Apfelkompott** die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.

- 5 -

Apfelstücke, braunen Zucker, Wasser, Zitronensaft und Rosinen in einen Topf geben und unter Rühren 10-15 Minuten kochen. 30 Minuten abkühlen lassen.

Wer bei diesem saftigen veganen Apfelkuchen mit

## Veganer Apfelkuchen mit Zimtstreuseln



- 6 -

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.



- 7 -

Tartform einfetten. Mürbeteig mit den Händen in die Form drücken.



- 8 -

Apfelkompott gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen.



- 9 -

Für die Zimtstreusel Mehl, Salz, Zucker, Zimt und vegane Margarine mit einer Küchenmaschine vermengen.

- 10 -

Zimtstreusel auf der Apfel-Füllung verteilen.



- 11 -

Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.