



Veganer Apfel-Streusel-Kuchen

Springformboden (Ø 21 cm)

Zutaten:

Der Teig. . .

150 g	Mehl, glatt
40 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
90 g	pflanzliche Margarine

Die Füllung:

600 g	Äpfel, geschält, geviertelt entkernt
½ TL	Zimt
½ ST	Zitrone - Saft
1 EL	Wasser
40 g	Zucker
70 ml	Wasser
1 EL	Speisestärke
1 EL	Bourbon-Vanillezucker
1½ EL	Wasser

Herstellung:

1. Den Teig mit zimmerwarmer Margarine vorsichtig zu einem „brüchigen“ Teig. Der vorsichtige Umgang mit dem Teig wird dich am Ende belohnen.
2. Äpfel in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Zimt mischen.
3. Zucker in einem Topf mit 1 EL Wasser bei mittlerer Hitze schmelzen und ohne umzurühren karamellisieren lassen.
4. Apfelwürfel und Wasser zugeben und 4 Minuten köcheln lassen.
5. Stärke mit Vanillezucker und 1 1/2 EL Wasser glattrühren und zugeben.
6. Apfelmasse unter Rühren eindicken lassen. Beiseitestellen.
7. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
8. Springformboden mit 2/3 des Teiges in die Form geben und festdrücken. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen.
9. Warme Apfelmasse darauf verstreichen.
10. Aus dem restlichen Mürbeteig Streusel zupfen und auf der Apfelmasse verteilen.
11. Kuchen ca. 40 Minuten backen.
12. Auf einem Küchenrost komplett ca. 2 Stunden erkalten lassen.
13. Nach Belieben mit veganer Schlagsahne servieren.

