

Veganer Apfel-Streuselkuchen



Von wegen langweilig: Vegane Kuchen erobern momentan die Food-Szene und weisen ihre ei- und butterhaltigen Kontrahenten locker in die Schranken.

In der Testphase wurde dieser Kuchen ohne grosses Trara Nichtveganem zur Verkostung serviert und siehe da: Keiner wäre auf die Idee gekommen, dass der Kuchen ganz ohne Butter, Milch und Eier auskommt. Geschmackstechnisch merkt man nämlich nichts davon. Die zimtig-süsse Apfelfüllung ist einfach zum Dahinschmelzen und die krossen Nuss-Hafer-Streusel verleihen dem Kuchen einen Extrakick.

Kuchenboden

- 300 g Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 150 g Margarine - wichtig: komplett pflanzlich!
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- ½ Pack Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung

- 4 grosse Äpfel, geschält und in kleinen Stücken
- 1 Dose (450 g) Apfelmus, gesüsst
- ½ Bio-Zitrone, Saft und Schale
- 1 TL Zimt

Streusel

- 80 g Mehl
- 60 g Haferflocken
- 60 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Margarine

- 30 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt

1. Als Erstes werden alle Zutaten für den Kuchenboden gut miteinander vermischt und geknetet. Ein Backpapier in eine Springform einspannen und den Rand der Form einfetten.
2. Den Teig in die Springform drücken. Wichtig ist, dass man dabei einen möglichst regelmässigen Rand von 4 bis 5 Zentimeter formt.
3. Die Apfelstücke mit Zimt, Apfelmus, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen.
4. Diese Füllung auf dem Teigboden verteilen und leicht anpressen.
5. Jetzt kommen wir zu den Streuseln, die sind supersimpel: Man muss nämlich nur alle Zutaten für die Streusel gut vermengen und über die Apfelschicht streuen.
6. Den Kuchen nun in den bereits auf 175 Grad vorgeheizten Umluftofen schieben und während 45 bis 50 Minuten backen.
7. Ganz wichtig ist, dass man den Kuchen, wenn er aus dem Ofen kommt, erst abkühlen lässt, bevor man ihn anschneidet.

So bröseln er viel weniger. Zubereitungsdauer: ca. 1 Stunde 20 Minuten (inkl. Backen)