

Veganer Apfelkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten für eine 26 cm Springform (12 Stück)

Für den Boden

- 250 g Dinkelmehl
- 150 g Margarine
- 50 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Prise Salz



Für die Streusel

- 250 g Dinkelmehl
- 150 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt

Für die Füllung

- 3 Äpfel (groß)
- 350 g [Apfelmus](#)
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 EL Rohrohrzucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Fette eine 26 cm Springform ein und bestäube sie mit Mehl.
2. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
3. Verknete für den Boden alle Zutaten in einer Schüssel. Verteile den Teig anschließend in der Springform und bilde eine 3 cm hohen Rand. Stelle die Springform bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

4. Schäle nun die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel.
5. Verrühre den Apfelmus mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver.
6. Hebe die Apfelwürfel unter.
7. Gib die Füllung mit in die Springform.
8. Zum Schluss verknetest du alle Zutaten für die Streusel und verteilst sie gleichmäßig auf der Füllung.
9. Backe deinen Apfelkuchen nun für ca. 50 Minuten im untersten Drittel des Backofens.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

