

VESTESSEN



APFEL-ZIMT-KUCHEN

ZUTATEN:

200ml Soja-Drink, 600g Äpfel säuerlich, 250g Weizenmehl Typ 550, 150g Sojola Margarine*, 150g Zucker, 1 EL Zimt, 1 Prise Salz, 1 Pk Backpulver, 1 Pk Vanillezucker, Margarine für die Backform



1) Zucker, Vanillezucker und Margarine zimmerwarm in eine Rührschüssel geben



2) Mit einem Backlöffel (oder Handmixer mit Rührstäben) schön cremig verrühren



3) Mehl, Backpulver und Soja-Drink hinzufügen und alles zu glattem Teig verrühren



4) Hälfte des Teiges in eine gut gefettete 26cm große runde Backform füllen, glattstreichen, damit der Boden bedeckt ist



5) Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Stücke schneiden



6) Apfelstücke und Zimt zum restlichen Teig in die Rührschüssel geben und alles sehr gründlich miteinander vermischen



7) Mischung gleichmäßig auf dem Teig in der Backform verteilen, Kuchen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der unteren Schiene 60 Minuten backen

TIPPS:

Wer mag, kann Mandelblätter (siehe Foto) über den Kuchen streuen, bevor dieser in den Backofen geschoben wird.

Es kann auch Dinkelmehl Typ 630 verwendet werden!

* Ich verwende Margarine von Sojola, da dies eins der wenigen veganen und gleichzeitig palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Weitere verwendbare Produkte wären die Rapsmargarine von LeHa Schlagfix und die Sonnenblumenmargarinen von Kaufland K-Classic und EDEKA Gut & günstig. Sie sind ebenfalls palmölfrei und tragen zusätzlich das V-Label