

Rezept

Veganer Apfelrosenkuchen

Ein Rezept von Veganer Apfelrosenkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Dinkel- oder Weizenmehl (Type 1050)	2 gestrichene TL Natron
120 g Zucker	1/2 TL Bourbonvanillepulver
1 kleine Bio-Zitrone	170 g ungesüßter Sojaghurt
130 ml Sojamilch	1 EL neutrales Pflanzenöl
70 g Sultaninen	5 große Äpfel (z. B. Elstar, Pink Lady)
neutrales Pflanzenöl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Natron, Zucker und Vanille mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Zitronensafts mit Zitronenschale, Sojaghurt, Sojamilch und Öl in einer zweiten Schüssel verrühren.
2. Den Backofen auf 170° vorheizen und die Springform fetten. Den übrigen Zitronensaft in eine große Schüssel mit ca. 1,5 l kaltem Wasser gießen.
3. Die Äpfel waschen und mit einem Sparschäler rundherum schälen, sodass lange (nach innen hin brüchigere) Streifen entstehen. Die Streifen zu ca. 14 flachen Rosetten (Ø ca. 3,5 cm) aufrollen. Diese »Rosen« bis zur weiteren Verwendung ins Zitronenwasser setzen.
4. Die Apfelreste vom Kerngehäuse schneiden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
5. Die trockenen und die feuchten Teigzutaten mit einem Löffel oder den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Zum Schluss Sultaninen und Apfelwürfel unterheben.
6. Den Teig in die Form füllen. Die Apfelrosen dekorativ darauf verteilen und etwas in den Teig hineindrücken. Den Kuchen im Backofen (2. Schiene von unten) ca. 1 Std. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Falls die Rosen beim Backen zu dunkel werden, die Oberfläche zwischendurch mit Alufolie abdecken.