

Rezept

## Klassische Apfelwähe (vegan)

Ein Rezept von Klassische Apfelwähe (vegan), am 13.07.2024

### Zutaten

#### Für den Teig

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>150 g</b> Dinkelmehl (Type 630)  | <b>1 EL</b> Rohrohrzucker                              |
| Salz                                | <b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse (ersatzweise Mandeln) |
| <b>100 g</b> kalte vegane Margarine | <b>1 Pck.</b> Vanillezucker                            |
| <b>1 TL</b> Zimtpulver              |  |

#### Für den Belag

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>3-4</b> Äpfel (je nach Größe) | etwas Zitronensaft                      |
| <b>200 ml</b> Pflanzencreme      | <b>2 EL</b> vegane Sauerrahmalternative |
| <b>3 EL</b> Rohrohrzucker        | <b>3 TL</b> Stärke                      |
| <b>1 TL</b> Zimtpulver           | <b>½ TL</b> gemahlene Vanille           |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 210 kcal, 13 g F, 3 g EW, 19 g KH

### Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und die Haselnüsse, bis auf 3 EL, in einer Schüssel mischen. Die kalte Margarine in Stücken dazugeben. 5 EL kaltes Wasser, Vanillezucker und Zimt hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel für mindestens 30 Min. abgedeckt kühl stellen.
2. Für den Belag die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Für den Guss Pflanzencreme, Sauerrahm, Zucker, Stärke und Gewürze in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und in eine Springform legen, einen 3-4 cm hohen Rand formen. Den Boden mit übrigen Haselnüssen bestreuen. Die Äpfel ringförmig darauf verteilen und den Guss darübergeben. Die Wähe im heißen Ofen (unten) 30-35 Min. backen.