

Rezept

Veganer Apfel-Nusskuchen

Ein Rezept von Veganer Apfel-Nusskuchen, am 19.06.2024

Zutaten

3 mittelgroße Äpfel (ca. 500 g)	½ Bio-Zitrone
150 g vegane Margarine	175 g Zucker
300 g Mehl (Type 405)	60 g gehackte Haselnüsse
½ TL Bourbon-Vanillepulver	3 TL Zimtpulver
1 Pck. Backpulver	4 EL Sojajoghurt
1 Prise Salz	125 ml Sojamilch
200 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne	2 Pck. Sahnefestiger (falls nötig; Packungshinweis der Sahne beachten)
1 EL Puderzucker	2 TL Zimt
vegane Margarine für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform von 25 cm Länge (12 - 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Äpfel mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten.
2. Margarine und Zucker in eine Rührschüssel geben und auf kleiner Stufe schaumig schlagen. Mehl, Nüsse, Vanillepulver, 1 TL Zimt- und Backpulver, Sojajoghurt und Salz vermischen. Die Mischung und Sojamilch dazugeben und alle Zutaten auf höchster Stufe in ca. 1 Min. zu einem cremigen Teig verrühren.
3. Die Apfelwürfel unterheben und den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) 45 - 50 Min. backen. Dann die Stäbchenprobe machen! Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist er fertig. Sonst noch einige Minuten weiterbacken. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Inzwischen die kalte Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen (nach Belieben mit Sahnefestiger). 2 TL Zimtpulver und 1 EL Puderzucker unterrühren. Die Sahne kalt stellen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit der Sahne servieren.