

Rezept

Veganer Apfel-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Veganer Apfel-Streusel-Kuchen, am 21.05.2025

Zutaten

650 ml Sojadrink	35 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker	250 g Rohrohrzucker
240 g vegane Margarine	375 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse	1 TL Zimtpulver
1 kg Äpfel	1 Bio-Zitrone
120 ml Mineralwasser mit Kohlensäure	3 TL Weinstein-Backpulver

Außerdem:

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 28 g F, 7 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Für den Pudding 450 ml Sojadrink in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Inzwischen 50 ml Sojadrink mit Speisestärke, Vanillezucker und 1 EL Rohrohrzucker glatt rühren und mit einem Schneebesen in den heißen Sojadrink einrühren. Alles einmal aufkochen und andicken lassen. Vom Herd nehmen.
2. Für die Streusel 120 g Margarine in Würfel schneiden. Mit 100 g Rohrohrzucker, 100 g Mehl, 100 g gemahlene Haselnüssen und Zimt mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und luftdicht verschlossen in den Kühlschrank stellen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2 EL Saft über die Äpfel geben. Den Backofen auf 175° vorheizen und die Springform einfetten.
4. Für den Teig die restliche Margarine (120 g) mit dem restlichen Zucker (140 g) mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Den restlichen Sojadrink (150 ml) und Mineralwasser mit dem Zitronenschalenabrieb unterrühren. Das restliche Mehl (275 g), die restlichen Nüsse (100 g) und das Backpulver dazugeben und alles zügig zu einem zähen Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen. Den Pudding erneut durchrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Apfelstücke darüber verteilen. Den Streuselteig vorsichtig über die Äpfel bröseln. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen.