

Ein rein pflanzliches Rezept aus der Datenbank

?

"Käse"-Mohn-Apfel-Streuselkuchen

Zutatenliste:

Teig

300 g

175 g

180 g

5 geh. EL

1 Päckchen

"Weisskäse"

300 g

100 g

2-3 Päckchen

50 ml

150 g

Mohnmischung

200 g

100 ml

100 g

50 ml

150 g

sonstige Zutaten

2 Stk

2 EL

Zubereitung:

Für den Teig:

Teigzutaten vermischen bis eine feste Masse entsteht, dann 2/3 des fertigen Teiges nicht zu dünn ausrollen und auf den boden einer gefetteten Kuchenform (Durchmesser 24cm) geben. Den Teigboden mit dem Pflaumenmus bestreichen.

Für den "Weisskäse":

Alle "Weisskäse"-Zutaten gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Diese auf dem bestrichenen Teigboden verteilen.

Für die Mohnmischung:

Die Zutaten für die Mohnmischung gut verrühren, in einen Topf geben und unter Zugabe von etwas Wasser kurz aufkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht, dann vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten quellen lassen. 3/4 der nun recht festen Masse obenauf in die Kuchenform geben.

Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und diese dann auf der Mohnmasse verteilen. Den Rest des Teiges nun zu Streusseln formen und diese zusammen mit dem übrigen Mohn auf der Apfelschicht verteilen.

Backen: Mittlere Schiene, ca. 50-60 Minuten bei 180°C

Zusatzinfo:

Die Zuckermengen können je nach Geschmack variiert werden.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen, Waage.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Manuela Pieper* wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-05-05 04:31:09

[Zurück zum Rezepte-Suchformular](#) [1]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1736

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [2]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [3].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.10.2017 - 00:41): http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1736&lang=de

Links

[1] <http://www.swissveg.ch/rezepte>

[2] <http://www.euroveg.eu>

[3] <mailto:rezepte@swissveg.ch>