

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

"Käse"-Mohn-Apfel-Streuselkuchen

Zutaten

Teig
300 g
Mehl
175 g
Zucker
180 g
Pflanzenmargarine
5 geh. EL
Sojamehl
1 Päckchen
Vanillezucker
"Weisskäse"
300 g
Sojajoghurt
100 g
Reismehl
2-3 Päckchen
Vanillezucker
50 ml
Sojasahne
150 g
Zucker
Mohnmischung
200 g
Mohn
100 ml
Rum
100 g
Kokosflocken
50 ml
Sojamilch
150 g
Zucker
sonstige Zutaten
2 Stk
süße Äpfel
2 EL
Pflaumenmus

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 zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

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

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

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

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1736&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

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

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