

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Bester Apfelkuchen aller Zeiten

Zutaten

2 kg
Äpfel (alte, aromatische Sorte, z.B. Gravensteiner)
50 g
helle Rosinen (aus weissen Trauben)
450 g
Mehl
200 g
Margarine
1 EL
Sojamehl mit 2 EL Wasser verrührt
150 g
Zucker
1 TL
Vanillezucker
1 TL
Backpulver
2 EL
Paniermehl
50 g
Mandelstifte
1 TL
Zimt
350 ml
Apfelsaft naturtrüb
1
Springform, 28 cm Durchmesser

Puderzucker

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

400 g Mehl, Margarine, Sojamehl, 120 g Zucker, Vanillezucker und Backpulver sorgfältig zu einem Teig verkneten. Die Springform fetten und leicht mit Mehl ausstäuben. 700 g Teig abwiegen und rund (ca. 30 cm Durchmesser) ausrollen. Den Formboden und den Rand damit auslegen, leicht andrücken, mit Paniermehl bestreuen und in den Kühlschrank stellen.

Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Rosinen, Mandeln, Zimt, Apfelsaft und 30 g Zucker zugedeckt 6 Minuten dünsten. Inzwischen den übrigen Teig mit 50 g Mehl zu Streuseln verarbeiten. Die Apfelstücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad). Äpfel in die Form geben, mit Streuseln bedecken und 30

bis 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zusatzinfo:

Tipp: Es schmeckt auch ohne Boden! Äpfel 5 Minuten länger kochen lassen und nicht abgiessen. Warmes Kompott zu Vanilleeis servieren.

Rezeptgruppe: Dessert,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2012-3](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2012-11-21 14:53:39

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2149

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

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=2149&lang=de

Links

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

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

[3] <http://www.chnueppelwiibli.com>

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

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