

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Apfel-Streusselkuchen

Zutaten

Teig
100 g
pflanzliche Margarine
100 g
Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
4 Tropfen
Backöl Zitrone
150 g
Mehl
2 EL
Sojamehl
50 g
(Mais)stärke
1 Päckchen
Backpulver
125 ml
Sojamilch
Belag
500 g
Äpfel
Streussel
150 g
Mehl
100 g
Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
100 g
pfl. Margarine

Zubereitung

Für den Teig:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig rühren. Mehl, Sojamehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sojamilch nach und nach zur Margarine geben und zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte schwer reissend vom Löffel fallen. Dann den Teig in eine gut eingefettete Springform (Durchmesser 25cm) geben und gleichmässig verteilen.

Für den Belag:

Äpfel schälen, entkernen und in dicken Scheiben (12 pro Apfel) dachziegelartig auf dem Teig verteilen.

Für die Streussel:

Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Margarine in Flöckchen dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streusseln verarbeiten und gleichmässig auf den Äpfeln verteilen. Wenn die Streussel zu locker sind, mehr Margarine nehmen.

Backen:

Zweite Schiene von unten, bei 175°C ca. 45-50 Min.

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

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-09-01 06:19:13

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=43

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=43&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>