

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

# Veganer Apfel-/Weisswein-Sahnekuchen

## Zutaten

Mürbeteig  
 100 g  
 pflanzliche Margarine  
 80 g  
 Zucker  
 2 EL  
 Sojamehl  
 100 ml  
 Sojamilch  
 1 Päckchen  
 Vanillezucker  
 0.5 Päckchen  
 Backpulver  
 300 g  
 Mehl  
 Füllung  
 1 kg  
 Äpfel  
 2 Päckchen  
 Vanillepuddingpulver (Menge für 1 Liter Flüssigkeit)  
 750 ml  
 klarer Apfelsaft ohne Kohlensäure und/oder Weisswein (Mischverhältnis nach Belieben)  
 250 ml  
 vegane Schlagsahne-Alternative

## Zubereitung

Für den Mürbe-Teig:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Sojamehl, Sojamilch, Vanillezucker, Backpulver und Mehl dazugeben. Wenn der Teig zu zäh sein sollte, ev. etwas mehr Sojamilch nehmen. Gut durchkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen, in eine eingefettete Springform (Durchmesser 25cm) einpassen und am Rand ca. 3 cm hochziehen. Dann den Teig nochmals 1 Std. kalt stellen.

Für die Füllung:

Äpfel schälen und klein schneiden. Vanille-Pudding-Pulver mit dem Apfelsaft und/oder Weisswein (Mischung nach Belieben) gemäss Pudding-Rezept aufkochen. Dann sofort die Apfelstücke untermischen und alles zusammen in die Springform füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 60-75 Minuten.

---

Den Kuchen ganz auskühlen lassen. Dann aus der Springform nehmen und mit der steif geschlagenen, veganen Schlagsahne-Alternative auffüllen und nach Belieben verzieren.

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

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

*Eine Bitte an die Nutzer dieser Rezeptedatenbank:*

*Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte@vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)*

*Vielen Dank!*

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2019-06-04 16:46:45

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=61](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=61)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

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

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto: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=61&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=61&lang=de)

#### Links

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

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

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

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

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