

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Apfelkuchen 1

Zutaten

Teig
125 g
pflanzliche Margarine
125 g
Zucker
2 EL
Sojamehl
50 ml
Sojamilch
1 Prise
Salz
2 EL
Zitronen-Aroma
200 g
Mehl
0.5 Päckchen
Backpulver
100 ml
Sojamilch
Belag
750 g
Äpfel

Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig:

Margarine und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Sojamehl, Sojamilch, Salz und Zitronen-Aroma dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Sojamilch unterrühren. Nur so viel Sojamilch verwenden, dass der Teig schwer reissend vom Löffel fällt. Den Boden einer Springform (Durchmesser 25 cm) einfetten. Den Teig einfüllen und glattstreichen.

Für den Belag:

Äpfel schälen, vierteln, mehrmals der Länge nach einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln und kranzförmig auf den Teig legen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 180°C ca. 40-50 Minuten.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zusatzinfo:

Anstatt Äpfel können auch andere Früchte verwendet werden.

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 / 2001-12-10 11:31:54

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=77

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=77&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>