
Apfelkuchen



Du benötigst:

- 250g vegane Margarine, zimmerwarm
- 170g Zucker
- 200g Mehl
- 180g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50g Mandelblättchen
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 500g Äpfel (oder anderes Obst, welches du gerne isst)
- 2 Esslöffel Zucker
- Fett für die Kuchenform

Dauer:

- Du benötigst ca. 30 Minuten zur Vorbereitung.
- Die Backzeit des Kuchens beträgt auch ca. 30 Minuten.

Zubereitung

1. Du benötigst eine Backform, am besten eine 16er, welche du einfettest mit Margarine.
2. Heize den Backofen auf 180° vor (Ober- und Unterhitze)
3. Gib das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel und vermische es.
4. Gib die weiche Margarine, die gemahlenen Haselnüsse, Zucker, Zimt und die Prise Salz dazu.
5. Knete nun mit einem Handrührgerät oder deinen sauberen Händen den Teig
6. Der Teig ist bröselig und du kannst ihn zu großen Streuseln kneten.
7. Nun gib 3/4 der Streusel in deine Kuchenform, verteile sie gleichmäßig und drücke sie gut fest
8. Gebe nun die Mandeln gleichmäßig auf deinen Teig.
9. Siebe die Speisestärke langsam durch ein Sieb über die Mandeln.
10. Schneide die Äpfel in dünne Scheiben und betreue sie mit den zwei Esslöffeln Zucker.
11. Verteile die Apfelstücke auf deinen Kuchenboden.
12. Verteile nun deine restlichen Streusel gleichmäßig über die Äpfel.
13. Stelle deinen Kuchen in den Backofen
14. Nach 50 Minuten kannst du ihn herausholen, aber verbrenne dir nicht die Finger!

Guten Appetit!

