

veganer Apfelkuchen

Zutaten:

4 Äpfel

1 TL Zitronensaft

250 g Mehl

1 Pk. Backpulver

200 g Margarine

150 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

200 ml Haferdrink



1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermengen
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen
3. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in eine weitere Schüssel geben und mit dem Quirlen des Handrührers kurz schaumig schlagen. Nach und nach Haferdrink zugeben. Mehlmischung bei kleinster Stufe zügig unterrühren.
4. Apfelstücke unter den Teig heben.
5. Den Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Durchmesser) geben und mit einem Teigspatel gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad im unteren Ofendrittel eine Stunde backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen