



## Veganer Apfelmus-Streusel-Kuchen

### leckerer, saftiger Apfelkuchen

200 g Mehl, 2 EL Zucker, evtl. Vanillezucker und eine Prise Salz vermischen. 120 g Margarine, Hafermilch und 50 ml Wasser zu der Mischung hinzufügen. Falls sich der Teig nicht gut verkneten lässt, ca. 10 ml oder mehr Wasser hinzufügen. Den Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

150 g Mehl, 6 EL Zucker, eine Prise Zimt und die restliche Margarine mischen und verkneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

Die Äpfel schälen, in relativ dünne Schnitze schneiden und mit etwas Zitronensaft und Zimt vermischen. Die Äpfel in den Kühlschrank stellen. Den Backofen vorheizen.

Eine 24er oder 26er Springform einfetten und den ersten kaltgestellten Teig in die Form drücken. Ich habe den Boden mit einem Glas ausgerollt. Einen 5 cm hohen Rand in der Form andrücken. Einen Teil der geschnittenen Äpfel kreisförmig auf dem Boden verteilen. Das Apfelmus darauf geben, so dass keine Lücken entstehen. Die restlichen Äpfel auf das Apfelmus legen.

Aus dem 2. Teig Streusel formen und diese auf die Äpfel bröseln. Am Schluss mit etwas Zimtzucker bestreuen. Ca. 30 Minuten bei 200 °C backen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 2 Stunden
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 3 Stunden
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



#### Zutaten für 1 Portionen:

<b>200 g</b>	Margarine
<b>350 g</b>	Weizenmehl
<b>8 EL</b>	Zucker
<b>50 ml</b>	Wasser, stilles
<b>10 ml</b>	Hafermilch (Haferdrink)
	Salz
<b>700 g</b>	Äpfel (Pink Lady)
<b>250 g</b>	Apfelmus
	Zimtpulver
	Vanillezucker
	Zitronensaft
	Margarine für die Form
	Zimtzucker

Rezept von: M\_egan