

Apfelkuchen

einfach | ⌚ 45 min



ZUTATEN

👤 4

- > ~800 g süss-säuerliche Äpfel
- > 1 Blätterteig für ein grosses Blech
- > gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln)

Für den Guss:

- > 1,5 dl Sojarahm
- > 1,5 dl Sojamilch
- > 1 TL Maizena
- > Zimt und Zucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Blätterteig auf das Blech legen, mit einer Gabel einstechen und ausreichend gemahlene Nüsse gleichmässig auf ihm verteilen. (Die Nüsse saugen die Flüssigkeit auf und sorgen für einen knusprigen Boden.)
- 2 Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden. Diese auf den Blätterteig mit den gemahlene Nüssen legen. Das Blech in die untere Backofenhälfte schieben.
- 3 Sojarahm, Milch, Maizena, circa 1 EL Zucker und ½ TL Zimt gut verrühren.
- 4 Wenn der Blätterteig im Ofen etwas angebräunt ist, den Guss auf dem Belag verteilen. Noch einmal 5 bis 10 min im Ofen lassen und ab und zu überprüfen, ob der Boden knusprig ist: Ein Messer unter ihm hindurchziehen, um zu sehen, ob der Teig sich nicht mehr biegt, sondern stabil bleibt.
- 5 Ofenfrisch, lauwarm oder kalt servieren.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte