

Apfelkuchen mit Streuseln



Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Mürbeteig

360 g Mehl

180 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

1 TL Zimt, gestrichen

220 g Butter

Für die Apfelfüllung

1000 g säuerliche Äpfel

½ Bio-Zitrone

120 ml Wasser

20 g Puddingpulver,

Vanillegeschmack

50 g Puderzucker

Mürbeteig zubereiten

Schritt 1

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt mischen und die kalte Butter in Stücken dazugeben.

Schritt 2

Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und 2/3 des Teiges zu einer dicken runden Platte formen.

Schritt 3

Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Apfelfüllung herstellen

Schritt 4

Währenddessen die Apfelfüllung zubereiten. Dafür die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt 5

Die Apfelstücke mit dem Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Dann das Puddingpulver mit 20 ml Wasser glattrühren.

Schritt 6

Den Puderzucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Wärme goldgelb karamellisieren. Dann direkt das übrige Wasser einrühren und die Apfelstücke dazugeben. Alles ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.

Schritt 7

Das angerührte Puddingpulver unterrühren, andicken lassen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Ofen sowie Springform vorbereiten

Schritt 8

Den Ofen auf **160 °C Umluft** vorheizen und eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Apfelkuchen zusammensetzen

Schritt 9

Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche die runde Mürbeteigplatte mit dem Nudelholz ausrollen und in der vorbereiteten Springform zu einem Boden andrücken. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand nach oben ziehen.

Schritt 10

Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Schritt 11

Den übrigen Mürbeteig zu Streuseln zerdrücken und den Kuchen damit bedecken.

Schritt 12

Den veganen Apfelkuchen mit Streuseln auf mittlerer Schiene ca. **50-60 Minuten** backen und vor dem Lösen der Springform vollständig abkühlen lassen.