

# Apfelkuchen mit Streuseln



## 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.

## 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