



— VEGAN —
MASTERCLASS

BAKING

Apfelkuchen

mit Florentinerkruste



Apfelkuchen mit Florentinerkruste

Ergibt eine 24cm Springform | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Backzeit: 1 Stunde

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Mandeln, gemahlen
 - 100 g Zucker
 - 1 Prise Salz
- 160 g Pflanzenmargarine, weich
 - 70 ml Haferdrink oder anderen Pflanzendrink

Für den Mürbeteig in einer Rührschüssel **Mehl, Mandeln, Zucker** und **Salz** mischen. Die **Margarine** in Flöckchen und den **Haferdrink** zugeben. Zunächst mit einer Gabel, dann mit den Händen zu einem weichen Teig verarbeiten. Eine 24 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht fetten. Ein Drittel des Teiges auf dem Boden flach drücken, dann aus dem restlichen Teig Rollen formen und diese am Rand der Form hochdrücken.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

(Weiter geht's auf der folgenden Seite)



Für die Füllung

- 50 g Sultaninen
- 5 Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
 - 40 g Speisestärke
 - 50 g Zucker
 - ¼ TL Vanille, gemahlen
- 100 g Aprikosenmarmelade
 - 100 g Sojajoghurt
- Optional: extra Prise Zimt

Für die Florentinerkruste

- 60 g Pflanzenmargarine
 - 80 g Zucker
- 150 g Hafercuisine oder andere Pflanzensahne
- 100 g Mandelblättchen
 - ¼ TL Zimt

Für die Füllung die **Sultaninen** mindestens eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser einweichen.

Die **Äpfel** schälen und würfeln. In einer Rührschüssel **Stärke, Zucker, Vanille, Aprikosenmarmelade** und **Joghurt** glattrühren, dann die Äpfel und die abgetropften Sultaninen dazugeben und gut mischen. Wer mag kann jetzt schon eine extra **Prise Zimt** hineingeben.

Die Füllung nun gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen. 40–45 Minuten im Ofen backen.

Für die Florentinerkruste die **Margarine** mit **Zucker** und **Hafercuisine** aufkochen. Dann die **Mandelblättchen** und den **Zimt** einrühren. Solange kochen bis die Masse ein bisschen trockener geworden und leicht angebräunt ist. Die Mischung nach der abgelaufenen Backzeit auf dem Apfelkuchen verteilen und weitere 20 Minuten backen, bis die Kruste schön goldbraun geworden ist. Den Kuchen vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen. Bon Appetit!

Tipps

- Wenn man den Kuchen vorbereiten möchte, kann man die Springform mit dem Mürbeteig so einfrieren oder in den Kühlschrank stellen.
- Man kann für einen extra knusprigen Boden, den Mürbeteigboden noch blindbacken. Dazu findet ihr in der **Cake Basics Masterclass** unter *Grundteige & Rezepte* mehr Infos, zum Thema Mürbeteig und Blindbacken.

