

Versunkener veganer Apfelkuchen

Zutaten für 26 cm-Backform

5 Äpfel schälen, halbieren, und mit dem Saft einer **Zitrone** einreiben

Teig:

- 300 g Dinkelmehl Typ 630**
- 160 g Zucker**
- 125 g geriebene Mandeln**
- 1 Päckchen Meister Backpulver**
- 2 geriebene Tonkabohnen**
- 160 g Margarine (z.B. Alsan, leicht verteilen)**
- 150 g Sojamilch**

5 Äpfel
1 Zitrone
160gr Rohrz.
150ml Sojamilch
160 Alsan
1P Backpulver
300gr Dinkelm
125g geriebene Mandeln
2 Tonkabohnen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, rühren und kneten.

Äpfel auf der runden Seite mit einem Messer einritzen

Backform einfetten, Teig in die Mitte geben und mit den Äpfeln an den Rand schieben

Ofentemperatur **170 °C** Backzeit **40 Minuten**



Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Quelle: Surdham Göb: Vegan Daily (ISBN 3038008214)
<https://surdhamskitchen.com/blogs/news/veganer-apfelkuchen>

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=7ZRFL8hjoew>