



APFEL SPEKULATIUS KUCHEN / MEGA SAFTIG & VEGAN



Dieser vegane Apfelkuchen passt perfekt zu jeder Weihnachtstafel. Durch das selbstgemachte Spekulatiusgewürz wird der Kuchen super aromatisch und der Duft nach dem Backen erinnert einen sofort an die typischen Spekulatiuskekse. Durch den lockeren Rührteig und die Apfelfüllung wird der Kuchen super saftig.

Und dazu ist es noch ein schnelles Rezept, wofür man nicht einmal eine Küchenmaschine benötigt.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 0 cm

Breite: 0 cm

SPEKULATIUSGEWÜRZ HERSTELLEN

Gib die Gewürze in ein Schraubglas und vermische sie.

FÜLLUNG HERSTELLEN

Wasche und entkerne die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Reibe die Zitronenschale ab und gib sie zusammen mit dem Zitronensaft zu den Äpfeln, damit sie nicht braun werden. Füge anschließend das Spekulatiusgewürz, Vanilleextrakt, Zucker nach Geschmack, Salz und Stärke hinzu und verrühre es miteinander.

STREUSEL HERSTELLEN

Verknete das Kokosöl, den Kokosblütenzucker, das Salz und Mehl kurz mit den Händen. Füge die Haferflocken, die gehackten Mandeln und das Gewürz hinzu und verrühre alles zu einem Streuselteig.

RÜHRTEIG

Vermische die trockenen Zutaten kurz mit einem Schneebesen. Füge das Wasser, Apfelmus, Öl und Essig hinzu und verrühre es zu einem geschmeidigen Teig. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 25 cm Durchmesser. Streue zuerst die Äpfel, dann die Streusel auf den Teig und backe ihn bei 170° O/U für 60 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen. Betreue ihn nach Belieben mit Glitzerschnee.



Verfeinere den Teig nach Belieben mit Amaretto.

KARAMELLOSSE

Lasse das Wasser zusammen mit dem braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Füge anschließend die Kokosmilch, Salz und Vanille vorsichtig hinzu. Koche die Sauce etwa 2-3 Minuten ein, bis nur noch kleine Bläschen zu sehen

SPEKULATIUSGEWÜRZ:

- 3 TL** Zimt
- ½ TL** Pfeffer
- ½ TL** Kardamom
- 1 TL** Ingwer (frisch)
- 1 TL** Nelke
- 1 TL** Muskatblüte

FÜLLUNG:

- 800 g** Äpfel (festkochend, süß, z.B. Elstar)
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 TL** Spekulatiusgewürz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 60 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Speisestärke

STREUSEL:

- 50 g** Kokosöl
- 50 g** Kokosblütenzucker
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Mehl
- 50 g** Haferflocken (kernig)
- 30 g** gehackte Mandeln
- 1 TL** Spekulatiusgewürz

RÜHRTEIG:



APFEL SPEKULATIUS KUCHEN / MEGA SAFTIG & VEGAN

sind. Lasse sie danach abkühlen und gieße sie über den Kuchen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 200 g** Mehl
- 140 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Natron
- ½ TL** Backpulver
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 ml** Mineralwasser
- 50 g** Apfelmus
- 50 ml** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Essig
- Nach Belieben
Amaretto

ZUM BESTREUEN:

- Glitzerschnee

KARAMELLSOSSE:

- 200 g** Zucker
- 150 ml** Kokosmilch
- 50 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt