



Veganer gewürzter Apfelkuchen

🕒 Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 8

🕒 Cooking time: 35 minutes

Total time: 60 minutes

Zutaten für einen Kuchen (8 Portionen)

Für den Teig

- 30 g geschrotete Leinsamen
- 250 g Dinkelmehl type 630 (oder Weizenmehl)
- 120 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)
- 100 g Kokosblüten- oder Rohrzucker
- 1/2 TL Muskatnuss frisch aufgerieben
- 2 TL Zimt
- 1 kl. TL Kardamom (optional)
- 1 Prise Meersalz
- 20 g frischer Ingwer (wer es nicht so scharf mag, nimmt etwas weniger Ingwer)
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Apfelessig
- 100 ml Kokosöl
- 170 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel-, Hafer- oder Reisdrink)

Für den Belag

- 2-3 Äpfel
- 25 g Margarine
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 20 g frischer Ingwer (oder etwas weniger. Kann auch entfallen - ganz wie Ihr mögt)
- 1 TL Zimt

Außerdem: Eine Springform mit ca. 25 cm Durchmesser

Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 35 Minuten Backzeit)

1. 30 g geschrotete Leinsamen mit 5 EL Wasser verrühren und kurz quellen lassen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorwärmen.
2. 250 g Dinkelmehl in eine Rührschüssel sieben. 120 g gemahlene Mandeln, 100 g Rohrzucker, 1/2 TL gemahlene Muskatnuss, 2 TL Zimt, 1 kl. TL Kardamom und eine Prise Salz dazu geben und die Zutaten miteinander verrühren. 2 TL Backpulver und 1 EL Apfelessig dazu geben. 25 g Ingwer schälen und mit einer Reibe hinzureiben. Die gequollenen Leinsamen dazu geben.
3. Die Zutaten unter Zugabe von 100 ml Kokosöl und 170 ml Pflanzendrink zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
4. Springform öffnen, einen Bogen Backpapier über den Boden legen und Springform wieder schließen. Überstehendes Backpapier außen herum mit einer Schere einkürzen. Den Teig in die vorbereitete Springform streichen und dort einfach quellen lassen, bis Ihr mit der Vorbereitung des Apfelbelags fertig seid.
5. Ca. 3 Äpfel (ca. 450 g) waschen und in dünne Spalten schneiden. In einem Topf 25 g Margarine schmelzen lassen und mit 1 EL Zitronensaft und 3 EL Ahorsirup verrühren. Ein zweites Stück Ingwer schälen und in die flüssige Margarine reiben.
6. Die Apfelspalten kreisförmig gegeneinander geschichtet in zwei Kreisen auf den Kuchenboden schichten und mit der flüssigen, gesüßten Margarine übergießen. Darüber nochmals etwas Zimt stäuben. Ich brösele noch 1 EL geriebene Mandeln darüber.
7. Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 35-38 Minuten backen.
8. Apfelkuchen nach der Backzeit ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchenrand mit einem scharfen, dünnen Messer vorsichtig vom Seitenrand lösen und die Springform öffnen. Apfelkuchen mit etwas Ahornsirup beträufelt noch offenwarm genießen.

Herrlich zimtig-aromatisch ist der Apfelkuchen ein Genuss für die ganze Familie.