

Veganer Apfelkuchen

mit Walnüssen



ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM 10X20 CM:

2 RIVER VALLEY Äpfel
1 BIO SONNE Zitrone
1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
350 g KÜCHENSTOLZ Mehl
150 g BIO SONNE Fruchtmarmelade Apfel
150 g BIO SONNE Vollrohrzucker
100 g BIO SONNE Walnusskerne
180 ml BIO SONNE Hafer-Drink
150 ml FRISAN Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
–
ZAUBERHAFT BACKEN Ahornsirup
Multitec Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Walnüsse grob hacken und die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln.
3. Sonnenblumenöl, Fruchtmarmelade, Zitronenabrieb und Zitronensaft sowie Hafer-Drink und Vanillinzucker miteinander vermischen.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen und mit der flüssigen Mischung vermengen.
5. Zum Schluss noch die Hälfte der Wal-

nüsse und Äpfel unterheben und den Kuchenteig in die Backform gießen.

6. Die übrigen Walnüsse und Apfelstücke darüber streuen und für 55 Minuten goldbraun backen.

7. Abschließend 10–20 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Ahornsirup bepinseln.

