

Apfelstreuselkuchen

Zutaten

für den Boden:

50 g Pflanzenmargarine
50 g Zucker
120 g Weizenmehl (Typ 405)
etwas kaltes Wasser

für die Füllung:

2 Äpfel (z.B. Braeburn)
250 g Sojajoghurt natur
30 g Weichweizengrieß
30 g Zucker
½ P. Vanillezucker

für die Streusel:

50 g Pflanzenmargarine
50 g Zucker
120 g Weizenmehl (Typ 405)



Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Boden:

Margarine und Zucker cremig rühren. Mehl dazu geben und schluckweise Wasser. Zu einem geschmeidigen, festen Mürbeteig kneten.

Die Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig hinein geben und einen Rand hochziehen.

Füllung:

Äpfel waschen, schälen und achteln.

Joghurt mit Grieß und Zucker glatt rühren. Die Hälfte auf den Boden geben.

Die Äpfel im Kreis herum darauf verteilen. Die restliche Füllung darüber gießen.

Streusel:

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verkneten.

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Mit etwas Zimt bestäuben.

Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind.

Dann vollständig abkühlen lassen. Wer mag, kann noch Puderzucker daüber stäuben.