

Apfelkuchen mit Streusel (Blech)

Zutaten Hefeteig:

375g Mehl

1 Päck. Trockenhefe

1 Tl Zucker

1 Prise Salz

125 ml Sojadrink

75g vegane Margarine

Zutaten Streusel:

300g Mehl

150g Zucker

200g zimmerwarme vegane Butter (Alsan)

1 gestr. Tl Zimt

ca. 6-8 Äpfel

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe mit Zucker und Salz gut vermischen, lauwarmen Sojadrink und flüssige Margarine dazu und den Teig mit der Küchenmaschine kneten. Den Hefeteig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Alle Zutaten für die Streusel mit einem Knethaken vorsichtig rühren, bis gleichmäßige Streusel entstehen. Jetzt die Äpfel schälen, entkernen und in dünne halbierte Scheiben schneiden, evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln damit die Apfelscheiben nicht braun werden. Anschließend

den Hefeteig auf dem Backpapier auf Blechgröße ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Den Hefeteig mit den Apfelscheiben schuppig belegen, Streusel darauf verteilen und bei 185 Grad Ober-Unterhitze auf der mittleren Schiene für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.