

Upside-Down-Apfelkuchen mit Streuapfelmus

Veganes Rezept von Sophia Hoffmann



Fotos: J. Jablonski

Zutaten:

(für eine Springform 26 cm Durchmesser)

- 3 Streuobstwiesen-Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 350 g Apfelmus (aus Streuobstwiesen-Äpfeln)
- 140 g Zucker
- 14 EL Kokos- oder Rapsöl
- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Springform mit 2 EL Öl einfetten. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitrone in eine Schüssel auspressen und mit Wasser aufgießen. Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden und in das Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden.

Den Boden der Springform mit 2 EL des Zuckers bestreuen und die Apfelschnitze kreisförmig darauf verteilen.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und dem Salz vermischen.

Das Apfelmus mit dem Öl und dem restlichen Zucker verrühren. Nun beide Mischungen mit einem Kochlöffel zügig verrühren und vorsichtig auf die Apfelschnitze in die Springform geben.

Den Kuchenteig etwa 40 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob er schon durch ist. Hierfür ein Holzstäbchen oder eine Stricknadel verwenden. Bleibt noch Teig kleben, braucht er noch, wenn nicht, ist er fertig. Kurz abkühlen lassen, dann mit einem Messer aus dem Ring lösen und vorsichtig stürzen. Am besten noch lauwarm genießen.

