

Apfel-Birnen-Kuchen

Einige von euch wollen sicher zu Weihnachten ein bisschen naschen, oder? Klar, weiß ich doch – deswegen gibt's diese Woche einen herrlich saftigen Apfel-Birnen-Kuchen. Als ich ihn zum ersten Mal probiert habe, hat mich der zimtlig warme Geschmack in Kombination mit dem pflanzlichen Schlagobers schlichtweg umgehauen! Vielleicht wollt ihr den Kuchen ja euren (noch) nicht veganen Familienmitgliedern kredenzen und sie dann darüber aufklären, dass dafür keine Tiere leiden & sterben mussten?



Rezepttyp

- Kuchen/Dessert
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 30 Minuten Zubereitung (excl. Backzeit)

Zutaten für eine kleine Tortenform mit 16cm Ø

für den Kuchen:

- 200ml Pflanzendrink nach Wahl (ungesüßt)
- 1 TL Zitronensaft
- 170g glutenfreie Mehlmischung (z.B. von Alnavit)
- 1 ½ TL Backpulver (glutenfrei)
- 1 EL Puddingpulver Vanillegeschmack
- 1 TL Vanillezucker
- 80g brauner Zucker
- 50g Apfelmus
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 75g säuerlicher Apfel geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 75g Birne geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 30g Walnüsse in Stückchen gehackt

weitere Zutaten:

- vegane Butter für die Backform
- veganes Schlagobers/Schlagsahne
- Staubzucker/Puderzucker zum Bestreuen
- einige Apfel- oder Birnenspalten zum Garnieren
- veganes Vanilleeis (optional)

Allergiehinweise

- Glutenfrei

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Zuerst den Zitronensaft mit dem Pflanzendrink verrühren und beiseite stellen.
2. Nun werden alle trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Vanillezucker, Zucker, Salz und Zimt in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen gut miteinander vermischt.
3. Den Pflanzendrink und das Apfelmus unterrühren und alles mit einem Löffel zu einem zähen Teig vermengen.
4. Zuletzt noch die Äpfel- und Birnenwürfel, sowie die gehackten Walnüsse unter den Teig heben.
5. Die Springform großzügig mit veganer Butter einfetten, den Teig in die Form gießen und glattstreichen.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Hierzu mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Bleibt noch etwas Teig am Stäbchen hängen, muss die Backzeit verlängert werden.
7. Den Apfel-Birnen-Kuchen vollständig auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit Obstspalten und der veganen Sahne servieren. Wer mag, reicht eine Kugel veganes Vanilleeis statt der Schlagsahne dazu 😊

Tipp: Der Kuchen schmeckt uns am besten, wenn er mindestens einen Tag im Kühlschrank ruhen kann. So wird er besonders saftig!



Rezeptbeschreibung

Der Kuchen kommt mit sehr wenigen & einfachen Zutaten aus und eignet sich daher perfekt, wenn es mal schnell gehen soll. Da er nur mild süß ist, könnt ihr gerne beim Schlagobers oder Eis ordentlich zuschlagen (so wie ich das meistens mache :D). ACHTUNG: Wie der Kuchen mit „normalem“ Mehl ausfällt, wurde von uns nicht getestet, daher übernehmen wir dafür keine Gewähr.

Viel Erfolg beim Nachbacken – leben und leben lassen, ist das Motto 😊

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik