



Green
Fun Food



MIT MAYA
& GLOBUS



Apfel-Streuselkuchen



globus.de



12 Stücke



110 min



leicht



Springform 26cm

Zutaten Teig

- 300g Mehl (Globus)
- 180g weiche Margarine (Alsan Bio)
- 200g Zucker
- 1 TL Zimt (Alnatura)

Zutaten Füllung

- 6 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 3 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 4 EL Apfelmus



#vegan

So geht's:

- 1 Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem festen Mürbeteig verkneten. Diesen in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Die Äpfel schälen, entkernen und danach in kleine Schnitzen schneiden. Apfelschnitze in eine Schüssel geben und mit der Stärke, dem Zucker und dem Zitronensaft vermengen.
- 3 Heize den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor und fette eine 26cm Springform gut ein (am besten noch mit Backpapier auslegen).
- 4 Verteile die Äpfel auf dem Teig, verstreiche darauf das Apfelmus, sodass alle Lücken bedeckt sind und zerkrümle zuletzt den restlichen Teig zu Streuseln.
- 5 Backe den Kuchen für 55 Minuten und lasse ihn danach kurz abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

Guten Appetit,
eure Maya



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/greenfunfood