Einfacher Apfelkuchen

Der einfache Apfelkuchen schmeckt besonders gut mit frischen Äpfeln. Dieses Rezept wird nicht nur Apfelliebhaber überraschen.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Foto: JOYA

Zutaten

150 g	Weizenvollkornmehl (fein gemahlenes)
40 g	Butter
60 ml	Joya Soja Drink Pur (lauwarmen)
0.5 Packungen	Trockengerm
0.5 TL	Zucker (braunen)
0.25 TL	Salz
0.5 TL	Öl
500 g	Äpfel (säuerliche, geschält und in kleinen Spalten)
0.25 TL	Zimt
2 EL	Mandelsplitter
1 EL	Zucker (braunen)
150 g	JOYA Soja Joygurt natur
2 Stk.	Eier
2 Packungen	Naturvanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Soja Drink, Germ, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine, dem Knethacken oder von Hand einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) einstellen. Teig dünn ausrollen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) dünn mit Öl bestreichen und mit dem Teig auslegen. Teigrand 3 cm hoch stehen lassen.

3. Den Kuchenboden eng mit Apfelspalten belegen, Zimt, Mandelsplitter und braunen Zucker darüber streuen.

4. Soja Joygurt mit Eiern, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren und über die Äpfel gießen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten backen.

Tipp

Den einfachen Apfelkuchen mit zusätzlichen Apfelstückchen garnieren.