

SAFTIGER APFEL-SPEKULATIUS-KUCHEN



Für wen hört sich die Kombination aus Apfel und Spekulatius noch absolut perfekt an? Dieser saftige Apfel-Spekulatius-Kuchen wurde von einer Kollegin aus dem Einkauf beim diesjährigen Backwettbewerb eingereicht - und versüßt uns (und euch) mit Sicherheit nicht nur die Adventszeit...



Schwierigkeitsgrad
Mittel



Arbeitszeit
105 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 1 Kuchen:

Zutaten für die Füllung

- 800 g Äpfel (festkochend, süß, z. B. Elstar)
- 40 ml biozentrale Zitronensaft
- 1 Päckchen biozentrale Zitronenschale gerieben
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 0.5 Päckchen biozentrale Vanillezucker
- 50 g biozentrale Agavensirup
- 1 Prise Salz
- 20 g biozentrale Haferflocken zart

Zutaten für die Streusel

- 50 g biozentrale Kokosöl
- 50 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Weizenmehl
- 50 g biozentrale Haferflocken kernig
- 30 g gehackte biozentrale Sonnenblumenkerne
- 1 TL Spekulatiusgewürz

Zutaten für den Rührteig

- 200 g Weizenmehl

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

SAFTIGER APFEL-SPEKULATIUS-KUCHEN

- 140 g biozentrale Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 0.5 TL Natron
- 0.5 TL biozentrale Weinstein Backpulver
- 0.5 Päckchen biozentrale Vanille Zucker
- 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 50 g Apfelmus
- 50 g biozentrale Back- und Bratöl
- 1 EL biozentrale Apfelessig

Zubereitung

1. Für die Füllung den Zitronensaft mit der geriebenen Zitronenschale, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker, Agavensirup und Salz mischen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaftmischung und Haferflocken vermischen.
2. Für die Streusel das Kokosöl mit Kokosblütenzucker, Salz und Mehl verkneten. Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Spekulatiusgewürz zugeben und untermischen.
3. Für den Rührteig das Mehl mit Zucker, Salz, Natron, Backpulver und Vanillezucker mischen. Langsam Mineralwasser, Apfelmus, Öl und Apfelessig zugeben und alles verrühren.
4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser ca. 28 cm) füllen. Die Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen und die Streusel drüberstreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten lang backen und anschließend auskühlen lassen.

Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- No-Bake vegane Kokos Kugeln
- Schoko Crossies
- Elisenlebkuchen
- Lebkuchen-Mascarpone-Torte
- Vegane Erdnuss-Amaranth-Plätzchen

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!