




Vegane Apfeltarte

 Zubereitungszeit: 15 min.  Backzeit: 40-45 min.  Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

100g pflanzliche Margarine
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 gehäufte EL Apfelmus
175g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
50ml Sojamilch
1 großer Apfel
10g Zimt und Zucker
3 EL gehobelte Mandeln

Zubereitung

• Nehmt eine Springform (Ø 20cm), fettet sie und streut sie mit Mehl aus. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Schlagt Margarine, Vanillezucker und Zucker cremig. Nun mischt ihr den Apfelmus unter. Mixt das Mehl mit Backpulver und Salz zusammen und rührt es mit dem Handrührgerät unter den Teig. Zuletzt mischt ihr die Sojamilch unter. Jetzt füllt ihr den Teig in die Form.

• Wascht den Apfel, schält und schneidet ihn in Spalten. Nun könnt ihr die Spalten strahlenförmig auf dem Kuchen verteilen. Bestreut den Kuchen mit Zimt, Zucker und Mandeln und gebt ihn für 40-45 min. in den Backofen.



Tipp..

• Ihr könnt die Sojamilch auch durch normale Milch ersetzen. Dann ist die Tarte aber nicht mehr vegan.