

Veganer Apfelmuskuchen

Vorgestellt von Karin Alfsmann

ZUTATEN

300g Dinkel- oder Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
1 gestrichener TL Natron
3 gestrichene TL Zimt
1 TL gemahlene Vanille
125g Zucker
120ml Sonnenblumenöl
130g Apfelmus
130ml Hafermilch

Trockenobst-Früchtemix mit
Cranberries, Soft Feigen, Apfelstücken,
Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Rosinen
Haselnüsse und Walnüsse nach Belieben

Dekoration:
gedörnte Birnenscheiben nach Belieben
karamellierte Walnüsse nach Belieben
(50g Nüsse + 25g Zucker z.B.)

Dunkle Blockschokolade
nach Belieben (75g z.B.)



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver und Natron sieben und anschließend mit
Zimt, Zucker und Vanille mischen.

Sonnenblumenöl, Apfelmus und Hafermilch in einer zweiten
Schüssel mischen, dann in zwei bis drei Schritten mit einem
Spachtel kurz und ohne Mixer vermengen. Nüsse und Tro-
ckenobst nach Belieben zufügen und unterheben.
Teig in eine Kastenform (25cm lang) geben und 50-60 Minuten
backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen, dann stür-
zen.

Walnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren, abkühlen
lassen.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und den gesamten
Kuchen damit einstreichen. Karamellierte Walnüsse und ge-
dörnte Birnen nach Belieben auf den Kuchen setzen.