

**Easy Peasy
Apfelstreuselkuchen. Mit
Hafer Mürbeteigboden &
Vanille Joghurt Eis, ohne
Eismaschine.**



Ein einfacher zart-mürber Apfelkuchen mit extra viel Apfel-Apfelmus Füllung und noch mehr Streuseln obendrauf, denn wenn schon Kuchen dann bitte richtig streuselig und dann auch mit Eis, mit einem Vanille Joghurt Eis. Ohne Banane! Ohne Eismaschine.

Und hier kommt das Rezept.

Einfacher Apfelstreuselkuchen mit

Mürbeteigboden und Eis



Für eine 16 cm Springform

Zutaten:

- 250g Mehl (Hier: 140g Haferflocken zu Mehl gemahlen / 60g Erdmandelmehl / 50g Kokosmehl)

- 125g vegane Butteralternative in Stückchen
- 75g Rohrohrzucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Weinstein Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenabrieb
- 1/2 EL Zimt und 1/4 TL Löffel Vanillepaste
- 3 (-4) EL kaltes Wasser
- 2-3 Äpfel, süß-sauer
- 300ml Apfelmark (Ich hab Apfel-Banane genommen)
- Zimt, Rohrohrzucker, Vanillepaste, Kardamom
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Eine kleine Springform mit etwas Butter ausstreichen und mit Mandel oder Kokosmehl ausstreuen. Die trockenen Zutaten mischen.

Butter in Stückchen, Zucker, Vanillepaste und Zitronenschale mit dem Knethaken schaumig rühren. Die trockenen Zutaten dazugeben, mit dem Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Teig mit den Händen, unter Zugabe 3 (-4) EL Wasser zu einer zusammenhängenden formbaren Teigkugel formen. Normalerweise gibt man den Teig jetzt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Den Schritt hab ich übersprungen.

Teig halbieren. Eine Hälfte zu Streuseln verarbeiten und in den Kühlschrank geben.

Andere Hälfte mit den Händen gleichmäßig in die Springform drücken, dabei rund herum einen kleinen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für 30 Min. in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit könnt ihr die Füllung zubereiten.

Apfel Füllung

Äpfel vierteln entkernen, 3mm dünn hobeln, klein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln mit etwas Zimt-Zucker und ein wenig Vanille mischen. Apfelmus unterheben.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Boden mit ein wenig Zucker bestreuen 8-10 Min. vorbacken – im unteren Drittel des Ofens.

Die Füllung auf dem Boden verteilen. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen, etwas andrücken, für weitere 35-40 Min. backen – bis die Streusel einen schönen gold-braunen Farbton haben.



Vollständig auskühlen lassen (sonst gibt es ne riesen Sauerei), mit einer Kugel Eis servieren – mit Kokossirup, Zimt und ein paar Streuseln toppen.

Joghurt-Vanille Eis



- 150g eingeweichte Cahshews
- 300g Pflanzenjoghurt
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1/2 TL Vanillepaste
- 2-3 EL Ahornsirup

Mixen, in ein geeignetes Gefäß füllen, über Nacht in den Gefrierschrank geben.

Kurz antauen lassen, mit einem scharfen Messer in kleine

Stückchen schneiden. In den Mixer geben und vorsichtig (Pulse Taste) zu einer geschmeidigen Eiscreme pürieren.

Ähnliche Rezepte mit Haferflocken findet ihr hier:

- [Cleaner Apple Crumble mit Hafer-Haselnuss Streuseln](#)
- [Hafer-Amaranth Waffeln – wie Belgische Waffeln](#)
- [Ommas kurvige Eierpfannkuchen](#)
- [no bake Haferkuchen mit Dattelnkaramell und knackiger Schokohülle](#)