



## Apfel-Streuselkuchen, nicht so süß

glutenfrei und vegan möglich

### Für den Teig:

250 g Mehl (glutenfrei z.B. von Schaer)  
100 g Buchweizenmehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 gute Prise Salz  
200 g Pflanzenmargarine  
5 Esslöffel Wasser (kalt)

### Für den Belag:

5 Äpfel  
5 Esslöffel Ahornsirup  
Saft eine halben Zitrone

200 ml Apfelsaft

1 Päckchen Vanillepudding

2-3 Päckchen Vanille-Zucker



Aus dem Mehl, Backpulver, Salz und der Margarine einen Teig kneten, je nach Bedarf ein paar Esslöffel Wasser dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Ahornsirup und dem Zitronensaft vermengen. Zur Seite stellen.

Von den 200 ml Apfelsaft ein paar Esslöffel abnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker verrühren. Den Rest des Apfelsaftes aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Je nach Geschmack kann mehr Zucker verwendet werden.

Die Teig-Kugel halbieren. Mit einer Hälfte eine Springform auslegen und einen Rand hochziehen. Mit Gabel den Teigboden einstechen und 5 Minuten im Ofen blind backen (ohne Belag).

Die Form aus dem Ofen nehmen und auf dem Teigboden die Puddingmasse verstreichen und die Äpfel darüber verteilen. Aus dem Rest des Teiges Streusel herstellen und über die Äpfel krümeln.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

## Apfel-Speise

### Man nehme:

5 feste Äpfel  
4 Esslöffel Zitronensaft  
500 ml Apfelsaft  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
2 Esslöffel Zucker

Dazu: Vanillesauce oder Vanille-Eis.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermengen.

Vom Apfelsaft 6 Esslöffel abnehmen, mit dem Puddingpulver und dem Zucker glattrühren. Den restlichen Apfelsaft aufkochen und die Apfelstückchen 3 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken – zu Weihnachten ist auch mit Zimt in der Apfelspeise sehr lecker.

Das Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Jetzt die Puddingmasse in vier Schälchen füllen und auskühlen lassen. Dazu schmeckt Vanillesauce oder auch Vanilleeis.

## Wiener Kartoffeltorte – ein Rezept aus Kriegstagen

### Man nehme:

500 g roh geriebene Äpfel, 125 g altbackenes, geriebenes Schwarzbrot, 50 g Mehl, 250g gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel entrahmte Frischmilch, 80 g Zucker, ½ Päckchen Backpulver. Für den Belag 250 g Äpfel, 50 g geriebenes Schwarzbrot, 30 g Zucker, 10 g Fett.

Zum Teig verrührt man alle Zutaten miteinander. Dann gibt man den Teig in eine Springform. Zum Belag vermischt man die geriebenen Äpfel mit dem in Fett und Zucker gerösteten Brot und gibt das auf den Kuchenboden. Der Kuchen muss langsam gebacken werden.

