



BRATAPFELKUCHEN

ZUTATEN

Für 1 Blech

Für den Teig

350 g Mehl
50 g Zucker
½ Würfel Frischhefe
150 ml Mandeldrink
70 g vegane Margarine
2 EL neutrales Pflanzenöl
(z.B.: Rapsöl)
1 Prise Salz
50 g Speisestärke

Für die Crème

350 g Sojaschlagcreme
140 g iChoc "White Vanilla"
2 Sahnesteif

Für den Belag

70 g Rosinen eingelegt für
mindestens 2h in
5 cl braunen Rum
200 g Apfelmus
50 g gemahlene Mandeln
½ TL Zimt
70 g Marzipan
0,9 - 1kg Äpfel
(Endgewicht, ohne
Kerngehäuse und
gegebenenfalls ohne
Schale)
60 ml Orangensaft

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
50 g Mandelblättchen
20 g iChoc "White Vanilla"

ZUBEREITUNG

1. 70 g Rosinen für mindestens 2 h in 5 cl braunen Rum einweichen.
2. 150 ml Mandeldrink leicht erwärmen und Hefe darin auflösen, 50 g Zucker einrühren.
3. Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen.
4. Hefegemisch hinein geben. Zusammen mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. An einem warmen Ort stehen lassen bis dieser Blasen wirft (etwa 20 Min.).
5. Margarine, Öl und Salz zur Mehl-Hefe-Mischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (solange kneten bis nichts mehr an der Schüssel kleben bleibt).
6. Den Teig abgedeckt für mindestens 1 h an einem warmen Ort gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit das Marzipan in kleine Stücke schneiden.
8. Das Apfelmus mit 50 g gemahlenden Mandeln verrühren. ½ TL Zimt und den Rum der eingelegten Rosinen untermischen.

9. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen (sofern nicht schon geschehen). Wer mag, kann auch die Schale entfernen. Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden und in eine Schüssel mit 60 ml Orangensaft geben.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
11. Den fertigen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bis zur Größe des Bleches ausrollen und diesen dann auf das Backpapier legen.
12. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
13. Die Apfelmus-Mischung gleichmäßig auf den Teig streichen. Das Marzipan und die Rosinen darauf verteilen.
14. Die Apfelspalten dicht an dicht darauf legen und den Orangensaft löffelweise darüber verteilen.
15. Für 30-35 Min. auf mittlerer Schiene backen.
16. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
17. 50 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten. Abkühlen lassen.
18. Für die Creme 140 g iChoc „White Vanilla“ Schokolade im Wasserbad schmelzen.
19. Die Sojaschlagcreme und das Sahnesteif mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.
20. Esslöffelweise die geschmolzene Schokolade untermixen.
21. Die Creme gleichmäßig auf dem kalten Kuchen verteilen.
22. Geröstete Mandelblättchen und gehackte oder geraspelte „White Vanilla“ Schokolade darüber streuen.