

Apfelkuchen - Roggen

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Roggen (fein gemahlen
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Pflanzenmargarine
4	Essl.	Agavendicksaft oder Birnendicksaft
50	Gramm	Sultaninen
1		Zitrone (Saft und Schale)
1	Messersp.	Nelkenpulver
1	gestr. TL	Zimt
1	Prise	Salz
300	Gramm	Fein geschnittene Äpfel

Anleitung:

Roggen, Haselnüsse, weiche Margarine, Agavendicksaft, Sultaninen, Saft und Schale von einer Zitrone, Nelkenpulver, Zimt, Salz und die fein geschnittene Äpfel gut miteinander vermischen, in eine Springform (Durchmesser 25 cm) geben und die Oberfläche dünn mit Sojarahm bestreichen.

Backen: Unterste Schiene bei 180°C ca. 30 Minuten.

Zusatzinfo: Serviervorschlag: Mit Vanillesauce oder Sojarahm servieren.