



glutenfreier Apfelkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten für den Boden

120 g Maniokmehl

30 g gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Kokosblütenzucker

70 g Pflanzenmargarine

2 Esslöffel Apfelmus

Zutaten für die Füllung

700 g Apfel

0.5 Stück(e) Saft einer Zitrone

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

3 Esslöffel Tapiokastärke

80 g Kokosblütenzucker

4 Esslöffel Apfelmus

4 Esslöffel pflanzlicher Joghurt

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zutaten für die Streusel

30 g Maniokmehl

40 g gemahlene Mandeln

30 g gemahlene Haselnüsse

2 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Kokosblütenzucker

30 g Pflanzenmargarine

Zubereitung

1.

Verknete alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel, bis ein glatter Teig entsteht.

2.

Gib den Teig in eine gefettete Springform (Achtung: Das ist eine etwas bröselige Angelegenheit) und drücke ihn auf dem Boden fest. Ziehe außerdem einen kleinen Rand nach oben und stelle die Form anschließend im Kühlschrank kalt.

3.

Heize den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vor.

4.

Schäle und entkerne die Äpfel und schneide sie in kleine Rechtecke. Gib sie in einen ausreichend großen Topf und

beträufle sie direkt mit dem Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

5.

Koche die Äpfel auf dem Herd mit der gemahlenen Vanille, der Tapiokastärke und 80 g Kokosblütenzucker kurz auf und nimm sie anschließend direkt vom Herd.

6.

Rühre das Apfelmus und den pflanzlichen Joghurt unter und verteile die Apfelmasse direkt auf dem gekühlten Kuchenboden.

7.

Gib alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und knete sie nur kurz zu Streuseln zusammen.

8.

Brösle nun die Zimtstreusel über den Kuchen und backe ihn für 40 Minuten auf der mittleren Schiene deines Backofens.

Govinda Geheimtipp: Am besten schmeckt der Apfelkuchen, wenn er noch warm ist!