

Apfel - Streuselkuchen (vegan)

Zutaten:

200 g Pflanzenmargarine
300 g Mehl
100 g Zucker
1 Banane
8 mittelgroße Äpfel
3 EL Zucker
1 Prise Zimt



Zubereitung:

- Die Banane mit einer Gabel gut zerquetschen.
- Bananenmus mit Mehl, Zucker, und Margarine verkneten.
- Teig kühl etwas ruhen lassen.
- Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- Stückchen mit 1 EL Wasser, 3 EL Zucker und dem Zimt in einen Topf geben.
- Alles zusammen dann auf kleiner Flamme erhitzen.
- Die Apfelmasse immer mal wieder umrühren.
- So lange erhitzen, bis ein leicht breiiger Kompott mit Apfelstückchen entstanden ist.
- Etwa drei Viertel des Teiges in eine gefettete Springform geben.
- Dabei einen Rand (2 – 3 cm) hochziehen.
- Apfelkompott gleichmäßig einfüllen.
- Den restlichen Teig zerbröseln und als Streusel auf die Äpfel streuen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.