



Apfel-Streusel-Torte

Zutaten:

für den Teig:

250 g Weizenmehl glatt
70 g Staubzucker
100 g Margarine vegan
40 ml Haferdrink

für die Füllung:

200 g Äpfel
20 g Kristallzucker
10 g Maisstärke

Gewürze: Backpulver (7 g),
Zimt, Salz

Gerührten Mürbteig herstellen:

1. Trockene Zutaten mit allen flüssigen Zutaten vermengen.
2. Die Hälfte des Mürbteiges in eine vorbereitete Tortenform (Ø 20 cm) geben. Den Rand etwas hochdrücken.

Füllung zubereiten:

1. Äpfel (200 g) in dünne Spalten schneiden.
2. Äpfel, Kristallzucker (20 g), Maisstärke (10 g) und Zimt vermengen.

Torte fertigstellen:

1. Die Mischung auf dem Teigboden verteilen.
2. Den restlichen Mürbteig klein zupfen und darüber verteilen.
3. Torte bei 180 °C Heißluft für ca. 40 Minuten backen.
4. Torte auskühlen lassen.



Info:

Die Äpfel können auch ausgetauscht werden und es kann jegliches Obst verwendet werden z. B. Zwetschken, Birnen, Himbeeren etc.