

Fach: NZ	Thema: Veganer Apfelkuchen	LOS!	
Datum: 19.03.2020	Name:	Klasse:	Blatt-Nr.:

### Arbeitsauftrag:

**Schreibe das Rezept in unsere Rezeptvorlage um.**

Die Angaben der Zutaten sind für eine **kleine Kuchenform** gedacht (ca. 18 cm Durchmesser). **Berechne die Zutatenmenge<sup>1</sup>** so, dass der Apfelkuchen **für eine große Kuchenform** (ca. 24 cm Durchmesser) reicht. Dafür musst du alle Zutatenmengen verdoppeln. Die Ergebnisse trägst du ebenfalls gleich in die Rezeptvorlage ein. Vielleicht probierst du das Rezept sogar einmal aus?



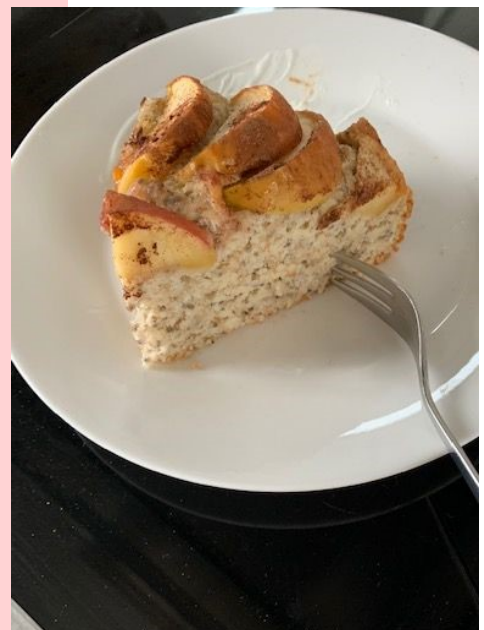
## Veganer Apfelkuchen

### Zutaten:

ca 30g Chiasamen  
ca 30g Kokosraspeln  
2 Reife Bananen  
Rumaroma  
Ahornsirup  
ca 200g Dinkelmehl  
etwas Haselnussmilch  
1 EL Kokosöl  
1 Päckchen Backpulver  
2 Äpfel  
Zimt  
Etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Bananen in einer Schüssel zerquetschen  
Chiasamen, Kokosraspeln, Mehl,  
Backpulver, Kokosöl dazugeben und mit  
etwas Haselnussmilch zu einen glatten  
Teig verrühren (Tendenz eher zu  
flüssiger statt zu fest).  
Backpulver und Rumaroma zugeben.  
Jetzt mit Ahorn Sirup nach Belieben  
süßen .  
Teig in eine geölte Backform geben und  
mit dünnen Apfelscheiben belegen .  
Mit Zimt bestreuen und bei 180grad ca  
35 min backen.  
**FERTIG**



<sup>1</sup> statt Haselnussmilch kann auch jede andere vegane Milch (z.B. Mandel-, Hafer- oder Dinkelmilch) verwendet werden.