Apfeltarte vegan

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten	ca 4 Personen

180° C Umluft / Mitte

ZUTATEN

- 250 g Blätterteig (Tk)
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 4 Äpfel
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Apfelmuss
- 75 g vegane Sahne
- 50 g Zucker
- Margarine für die Form
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Den Blätterteig in eine eingefettete Auflaufform legen: Der Teig sollte an der Wand etwas nach oben gehen, damit ein Rand entsteht.

Den Teig mit einer Gabel einstechen und die Semmelbrösel darauf verteilen.

Die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Teig mit den Apfelscheiben dicht belegen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark entnehmen. Das Apfelmus, die vegane Sahne, das Vanillemark und den Zucker verquirlen. Dann den Guss über die Apfelscheiben gießen.

Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Wenn gewünscht noch mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet