

Vanille-Apfel Küchlein

Zutaten Boden: Springform 24 cm Durchmesser oder 12 Küchlein

250ml	Sojamilch
2 TL	Apfelessig oder Zitronensaft
160g	Zucker
80 ml	Rapsöl
1	Vanilleschote*/4 g Vanillemark
240g	Mehl
¾ TL	Natron
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100g	Äpfel (Zwetschgen oder Aprikosen, etc.)
1	Zitrone
Belag:	
100g	Zucker
100g	Mandeln oder Walnüsse (Bruch Qualität)

Zubereitung:

[Ofen](#) auf 180° Ober und Unterhitze vorheizen. [Springform](#) oder [12 kleinere Formen wie für Muffins ausfetten](#) und mehlen oder den Boden mit einem [Backpapier/Papierförmchen](#) belegen. Den Ring einfetten.

Die Schale der Zitrone fein abreiben (ohne das Weisse). Saft auspressen. Sojamilch und 2 Teelöffel Essig oder Zitronensaft mischen und 5 Minuten stehen lassen.

Äpfel waschen und OHNE schälen, entkernen. In kleine Stücke schneiden oder grob raffeln. Mit dem restlichen Zitronensaft sorgfältig mischen, damit Sie nicht braun werden.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, halbieren und nur das Mark herauskratzen. Schale in ein leeres [Konservenglas](#) mit 50g Zucker legen. Beiseitelegen.

Zucker, Öl und Vanillemark zum Sojagemisch geben und alles schaumig schlagen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron, Backpulver und Salz mischen und in 2 bis 3 Portionen klumpen-frei mit der Flüssigmischung vermengen. Apfelstücke sanft unterheben.

In [die Formen](#) ¾ hoch einfüllen, glätten und bei 180° ca. 20 Minuten backen. Grosser Kuchen ca. 40-50 Minuten backen.

Mit einem [Holzstäbchen](#) die Probe machen. Sobald es trocken rauskommt, sind die Küchlein gebacken. Auf einem [Gitter](#) auskühlen lassen.

Die Nüsse im noch heissen Ofen 2-4 Min. (je nach Grösse und Sorte) rösten.

[Zucker karamellisieren](#) und die Nüsse hineingeben. Mischen und über die Küchlein verteilen. Abkühlen lassen und servieren.