Apfelkuchenfudge mit Marzipanduft

Zutaten Teig

260	g	Mehl (1050 Weizenmehl)
1	Pack	Vanillezucker
130	g	Zucker
½	Pack	Backpulver
400	g	Sojajoghurt Vanille
100	ml	Pflanzenmilch
5		Äpfel oder Birnen (oder gemischt)
2	geh. EL	Mandelmus
	etwas	Salz

Toppingzutaten

2	EL	Zucker
20	g	Margarine
	etwas	Zimt

Zubereitung

Äpfel schälen, Gehäuse und Strunk entfernen in mundgerechte Stücke würfeln (nicht zu klein sonst wird der Kuchen matschig und nicht fudgy). Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zuerst die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen, dann die gewürfelten Äpfel hinzugeben und einrühren. Zuletzt die Flüssigen Zutaten unterheben.

Eine runde Kuchenform (26cm) einfetten und den Teig einfüllen. Oben auf den Teig die Margarine in Flocken verteilen. Darauf den Zucker und den Zimt streuen.

Kuchen für 40-50 Minuten backen.

FERTIG!