

Apfel-Fragipani

Fragipani ist eine weiche Mandelmus-paste, die gerne bei Obstkuchen verwendet wird. Das Obst sinkt in die Nussmasse ein und die Kuchen sind soft und weich und sehr lecker dadurch. Im Prinzip funktioniert das mit jedem Obst. Probiers aus.

Für Nuss-Allergiker: Ich habe das Rezept auch mit Cashews anstatt Mandel gemacht. Hat wunderbar funktioniert und wurde von Allergikern teilweise gut vertragen, da ja die Cashew eine Scheinnuss ist. Wer auch keine Cashews verträgt könnte es mit Sonnenblumenkernen probieren.

Zutaten Teig

180 g Mehl
75 g Zucker
Prise Salz
170 g vegane Butter

Zutaten Fragipani

90 g kalte vegane Butter, in Würfeln
110 g Zucker
200 g Mandeln, fein gemahlen
2 EL Speisestärke
¼ TL Zimt
150 ml Sojamilch (oder Pflanzen-Milch deiner Wahl)
2 TL Vanilla Extrakt oder ersatzweise das Mark einer halben Vanilleschote

Obst

500 – 600 g geschälte und entsteinte Äpfel oder anderes Obst

1. Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse verarbeiten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Alle Zutaten für das Fragipani zu einer glatten Masse verkneten. Die Masse ist flüssig genug zum gießen, aber so fest, dass das Obst nicht tief einsinkt!
3. Den Ofen auf 170° vorheizen.
4. Eine Springform mit Backpapier auslegen oder gut fetten. Mit dem teig sowohl den Boden aus auch einen Rand auskneten. Die Fragipani Masse einfüllen und das Obst drauf verteilen.
5. 40 bis 45 Minuten backen. Das Obst sollte leicht eingesunken und die Fragipani Masse schön aufgegangen und gebräunt sein.