

Apfelstreuselkuchen

Zutaten:

Für die Füllung

- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- nach Belieben etwas Zimt
- 50 g Butter

Für die Streusel

- 120 g Mehl
- 80 g Haselnüsse
- 40 g Zucker
- 80 g kalte Butter

Für den Knetteig

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 35 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 75 g weiche Margarine



Zubereitung:

- **Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Rost wie immer im unteren Drittel**
- Für die Füllung die Äpfel schälen, etwas kleinschneiden und mit Hilfe des Spatels im Thermomix auf die gewünschte Größe zerkleinern (etwa 20 Sek. auf Stufe 5 - bei Bedarf auch länger). (Ohne Thermomix die Äpfel in kleine Stücke schneiden.)
- Apfelstücke mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter im Thermomix ca. 10 Min auf Stufe 2 / 100 °C andünsten. Dabei immer wieder mal mit dem Spatel umrühren. (Ohne TM in einem Topf unter rühren andünsten). Die fertige Apfelmasse bei Bedarf noch etwas nachzuckern.
- Für den Knetteig alle Zutaten in den TM geben und ca. 2 Minuten auf Stufe 4 zu einem geschmeidigen Teig verrühren lassen. Ohne TM Mehl und Backpulver mischen, übrige Zutaten zugeben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in den gefetteten flachen Bäker geben und ausrollen.
- Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen.
- Alle Zutaten für die Streusel miteinander verrühren bis Streusel in der gewünschten Größe entstanden sind (TM: ca. 2 Minuten Stufe 4)
- Streusel auf der Apfelfüllung verteilen.
- Den Bäker in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.
- **Tipp:**
 - Am besten schmeckt der Kuchen noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder Sahne
 - Man kann auch andere Nüsse verwenden
 - schmeckt auch am nächsten Tag noch super lecker

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/