

APFEL-STREUSELKUCHEN

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Zutaten Zuckerteig

220 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
130 g Zucker
1 Prise Salz
½ Vanilleschote
½ Zitrone, Abrieb
90 g Butter, Zimmertemperatur

Zutaten Guss/Belag

300 g Sauerrahm
50 g Zucker
15 g Cremepulver
2 Eier
4–5 säuerliche Äpfel

Zutaten Streusel

125 g Zucker
etwas Vanillezucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter, kalt

Zubereitung Zuckerteig

Mehl und Backpulver mischen. Ei, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und begeben, Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen und Schale fein abreiben und begeben. Masse in der Teigmaschine aufschlagen, weiche Butter unterrühren, Mehl und Backpulver begeben, zu einem Teig kneten. In Folie eingepackt kühl stellen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausschneiden. Apfelhälften in dünne Scheiben schneiden.

Für die Streusel Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz vermengen. Butter in grobe Würfel schneiden und begeben. Masse durch ein Passivteller drehen oder mit den Händen krümmelig reiben.

Ofen auf 180°C (Unter-/Oberhitze). Teig auswallen und die gefettete Springform damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen, Gescheibelte Apfelhälften darauf verteilen. Guss darüber geben und Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen. Mit Sauerrahmglace servieren.

Zubereitung Guss/Belag

Siehe oben.

Zubereitung Streusel

Siehe oben.