

Apfel-Kuchen mit Amarettinistreuseln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Servieren Sie eine Sahnecreme dazu. 400 g kalte Schlagsahne mit 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen. 1 Be. (150 g) Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben, so dass die Creme marmoriert ist.



Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Streuselteig:

100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 ml Milch
50 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

50 g getrocknete Cranberrys
2 EL Wasser
1 1/2 kg Äpfel

1. Vorbereiten: Cranberrys in dem Wasser einweichen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Streuselteig: Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Amarettinibrösel unterheben.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

4. Belag: Äpfel schälen und in dicke Spalten schneiden. Die Apfelspalten gleichmäßig auf den Teig legen und mit den eingeweichten Cranberrys bestreuen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 41 g, kJ: 1.196, kcal: 286