

Apfel-Streuselkuchen

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

Streuselteig:

200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 Msp. gemahlener Zimt
150 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Apfelbelag:

1 1/2 kg Äpfel, z. B. Elstar

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 ml Milch
75 g weiche Butter oder Margarine



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

1. Streuselteig: Alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Apfelbelag: Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, aus der Schüssel nehmen, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Boden mit Apfelspalten dachziegelartig dicht belegen und Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen 15 Min. ruhen lassen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 38 g, kJ: 1.162, kcal: 278