

Apfel-Cremekuchen mit Cranberry-Streuseln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

Hefeteig:

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



Belag:

1,3 kg Äpfel, z. B. Elstar
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 250 g)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Vanille-Mandel
100 ml Milch
2 Eier (Größe M)

Streuselteig:

90 g Weizenmehl
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter
60 g getrocknete Cranberrys

1. Vorbereiten: Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig auf dem Blech ausrollen und den Backrahmen (40 x 30 cm) darumstellen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Belag: In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten auf dem Hefeteig verteilen. Crème fraîche, Zucker,

Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Milch und Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme gleichmäßig über den Äpfeln verteilen.

5. Streuselteig: Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Cranberrys klein schneiden, ebenfalls unter die Streusel rühren und gleichmäßig auf dem Belag verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Backrahmen lösen und den Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 41 g, kJ: 1.312, kcal: 314

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.