

Apfel-Crumble

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
etwas Fett

Füllung:

800 g Äpfel, z. B. Cox Orange , RubINETTE
30 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
Saft von 1 Zitrone

Knetteig:

125 g Weizenmehl
30 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
75 g weiche Butter
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

Quarkcreme:

500 g Speisequark (Magerstufe)
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen

Streuselteig:

75 g Weizenmehl
75 g brauner Zucker
100 g weiche Butter
180 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes oder Müsli



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Tarte auch in einer Springform oder Auflaufform (Ø 28 cm) backen.
- Servieren Sie dazu die Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße, Schlagsahne oder Vanilleeis.
- In der Weihnachtszeit können Sie die Streusel mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma verfeinern.

1. Vorbereiten: Äpfel schälen und achteln. Butter in einem Topf zerlassen, die Äpfel mit dem Vanille-Zucker und Zitronensaft darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. dünsten.

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in der Form ausrollen oder andrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Quarkcreme: Quark mit Soßenpulver in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

4. Streuselteig: Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker mischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Zum Schluss Flakes oder Müsli untergeben.

5. Zunächst die Apfelfüllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen, darauf die Quarkcreme verstreichen und zum Schluss die Streusel. Den "Kuchen" weiterbacken.

Backzeit: etwa 30 Min.

Apfel-Crumble am besten warm servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 17 g, Kh: 44 g, kJ: 1.547, kcal: 369

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



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.