

Apfel-Mandelkuchen und Himbeer-Streusel-Schnitten

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Sie können beide Kuchen bereits am Vortag backen, die Himbeer-Streusel-Schnitten aber frisch füllen.
- Apfel-Mandel-Kuchen und Himbeer-Streusel-Schnitten lassen sich prima einfrieren.
- Gebäck nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Für das Backblech:
Backpapier

Apfelfüllung:
1 kg Äpfel, z. B. Elstar
100 g Zucker
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Streuselteig:
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/4 TL gemahlener Zimt
150 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Hefeteig:
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
200 ml Milch
75 g Butter

Cremefüllung:
250 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
5 EL Milch
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)



1. Vorbereiten: Die Springform fetten und das Backblech mit Backpapier belegen. Für die Cremefüllung die Himbeeren auftauen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Apfelfüllung: Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Äpfel mit Zucker in einem Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten, anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Die abgekühlten Äpfel mit Mandeln und Aroma verrühren.

3. Streusel: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten.

4. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, 2/3 des Teiges aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und beiseite legen. Zu dem restlichen Hefeteig 50 g Streusel geben und alles mit dem Mixer (Knethaken) verkneten. Teig aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 10 cm) ausrollen. Das Teigrechteck in 3 Quadrate (10 x 10 cm) teilen, die Quadrate jeweils diagonal halbieren, so dass 6 Dreiecke entstehen. Diese auf das Backblech legen und jeweils mit etwas Streuseln bestreuen. Teigdreiecke 15 Min. ruhen lassen, dann in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Übrigen Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen und auf den Boden und an den Rand der Springform geben, am Rand etwa 3 cm hoch drücken. Apfelfüllung darauf verteilen und mit restlichen Streuseln bestreuen. Kuchen 15 Min. ruhen lassen und in den Backofen schieben.

Herdeinstellung: siehe oben

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Cremefüllung: Dreiecke waagrecht durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Himbeeren, bis auf 12 Stück, mit dem Zucker verrühren. Zunächst Soßenpulver, Milch und dann Crème fraîche unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen, auf die unteren Hälften der Dreiecke spritzen, die oberen Hälften auflegen und mit übrigen Himbeeren garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 50 g, kJ: 1.810, kcal: 432