

Apfel-Nuss-Kuchen mit Zimtstreuseln

Herbstlicher saftiger Blechkuchen mit Äpfeln und Streuseln

etwa 15 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Backblech

Fett

Belag:

etwa 1 ½ kg Äpfel

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

2 TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

150 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

100 g weiche Butter oder
Margarine

etwa 1 EL Milch

50 g getrocknete Cranberrys

1 Vorbereiten:

Äpfel schälen und in große Würfel schneiden. Boden der Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, mit den Haselnüssen vermengen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Äpfel darauf verteilen.



③ Streuselteig:

Mehl, Zucker, Zimt, Butter oder Margarine sowie 1 EL Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Sollte es zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben. Cranberrys mit einem Teigschaber unterheben. Streusel auf den Äpfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Minuten

Springformrand lösen. Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Cranberrys können Sie auch Rosinen nehmen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

