





Apfel-Nuss-Streuselkuchen

Ein saftiger Obstkuchen mit Äpfeln und Nüssen.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
etwa 1 kg Äpfel, z. B. Elstar

Streuselteig:

100 g ganze Haselnüsse
100 g Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Belag zubereiten:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Gemahlene Nüsse unterrühren. Äpfel waschen, vierteln und in grobe Stücke (etwa 2 x 2 cm) schneiden.



- ④ **Streuselteig zubereiten:**
Nüsse sehr grob hacken. Butter zerlassen und in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Mehl und Nüsse zu der Butter geben und mit einem Rührlöffel zu Streuseln verrühren.

- ⑤ Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen. Teig auf das Blech legen.

- ⑥ Erst Pudding gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Dann darauf die Äpfel verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt frisch am besten.
- Schmeckt statt mit Äpfeln auch mit Pflaumen.

