

Apfel-Streusel-Kuchen aus der Springform

Dieser fruchtige Apfelkuchen mit Streuseln schmeckt einfach gut - Jetzt backen & probieren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen Apfel-Streusel-Kuchen aus der Springform?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Apfelfüllung:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar
75 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
25 g Butter

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Zimt und Butter unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten, leicht abkühlen lassen.

- 4** Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Apfelfüllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

5 Streuselteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Kuchen fertig backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Apfel-Streusel-Kuchen aus der Springform mit Zimt-Sahne. Dafür 200 g Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 1 Msp. gemahlenem Zimt steif schlagen.