

# Apfel-Streuselkuchen mit Schmand

Cremiger Obstkuchen mit Puddingfüllung, Äpfeln und leckeren Streuseln

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Knetteig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

etwa 1,4 kg Äpfel, z. B. Cox Orange

720 g Apfelmus (Füllmenge)

200 g Schmand

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

### Streuselteig:

50 g Butter

120 g Weizenmehl

50 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

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. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.

## 3 Füllung:

Apfelmus und Schmand mit dem Puddingpulver mit Hilfe eines Schneebesens verrühren und auf dem Teig verteilen. Apfelstücke gleichmäßig auf dem Schmandbelag verteilen.



④ Streuselteig:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl mit Zucker mischen, zu der flüssigen Butter geben und mit einem Rührlöffel zu Streuseln verrühren. Streusel auf den Äpfeln verteilen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

