

Streusel-Apfel-Birnen-Blechkuchen

Saftiger Rührteig aus Dinkelmehl und Zuckerrübensirup umschließt Äpfel und Birnen unter einer Streuselhaube

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backrahmen

Streuselteig:

250 g Dinkelmehl Type 630
100 g Zuckerrübensirup
125 g weiche Butter
1 - 2 TL gemahlener Zimt

Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar
750 g reife Birnen
100 g getrocknete Sauerkirschen

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
225 g Zuckerrübensirup
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
6 Eier (Größe M)
400 g Dinkelmehl Type 630
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
4 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen in Blechgröße daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu Streuseln verarbeiten.

3 Belag:

Äpfel und Birnen schälen. Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mehrmals längs einritzen. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und längs halbieren.



4 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zuckerrübensirup und Finesse hinzufügen und gut verrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz unterrühren.

- 5** Den Teig auf dem Blech glatt streichen. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten und Birnen darauf verteilen. Getrocknete Sauerkirschen darüberstreuen, gleichmäßig mit Streuseln bedecken und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Backrahmen lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt geschlagene Sahne zum Kuchen.
- Sie können den Kuchen auch mit frischen Zwetschgen oder Mirabellen zubereiten.

