

Zimtiger Apfel-Streuselkuchen

Dieser Apfel Streuselkuchen vom Blech ist ein Obstkuchen mit Äpfeln und Streuseln mit leichter Zimtnote.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Apfel-Belag:

1 ½ kg Äpfel

2 EL Zitronensaft

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

400 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

4 EL Milch

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

1 TL gemahlener Zimt

Wie backe ich einen Apfel-Streuselkuchen mit Zimt?:

① Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

② Apfel-Belag zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und quer in Spalten schneiden. Spalten mit Zitronensaft beträufeln.



③ **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Fettpfanne glatt streichen und Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und über die Apfelspalten streuen. Streusel darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Zimtigen Apfel-Streuselkuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfrierggeeignet.

