

Zimtiger Apfel-Streuselkuchen

Ein Obstkuchen mit Äpfeln und Streuseln für die Feier im Herbst

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

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 geh. TL gemahlener Zimt

1 Streuselteig:

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 Belag:

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



③ Rührteig:

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 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

