

Saftiger Apfelkuchen mit Streusel für Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Zutaten ... für den Mürbeteig-Boden

125g Butter
50-60g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
250g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
Etwas Butter für die Springform

... für den Belag

800-1000g Äpfel
Zimt, evtl. 1 Tl. Rum und Vanille nach Belieben
1Tl Zitronensaft (für den Geschmack und damit die Äpfel nicht braun werden)

... für die Streusel

125g Butter (zimmerwarm)
50-60g Zucker (brauner Zucker, dann werden sie knuspriger)
1 Pck. Vanillezucker oder Vanillearoma
200g Mehl
1 Prise Salz
Nach Belieben Zimt



Zubereitung ...

1. Schritt

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die Apfelstücke auf der Rückseite mehrmals einschneiden, mit Zitronensaft, Vanille, Zimt vermengen und abgedeckt bis zur weiteren Verarbeitung stehen lassen.

2. Schritt

Zutaten für den Teig verkneten. Es wird empfohlen den Teig für 60Min in den Kühlschrank zu stellen, ist jedoch nicht notwendig, er kann auch sofort verarbeitet werden. Da sich der ungekühlte Teig schlechter ausrollen lässt, diesen direkt in die gefettete Springform geben und mit den Fingern zurecht drücken bis ein ca. 3cm hoher Rand entsteht.

3. Schritt

Äpfel auf dem Teig verteilen. Der Boden sollte vollständig bedeckt sein.

4. Schritt

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

4. Schritt

Zutaten für die Streusel verkneten. Je nach Konsistenz kleine Flocken aus dem entstandenen Teig zupfen und auf dem Kuchen verteilen, bis die Äpfel bedeckt sind.

5. Schritt

Den Kuchen 55-60 Min im vorgeheizten Backofen backen. Nach Belieben kurz vor Ablauf der Backzeit die Grillfunktion -soweit vorhanden- zuschalten. Dann werden die Streusel krosser. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, erst dann die Springform vorsichtig öffnen.

6. Schritt

Genießen, am besten mit Gästen.

Sahne passt sehr gut dazu, oder auch Walnuss- bzw. Vanilleeis.

***Tipp:** Der Kuchen hält sich gekühlt ca. drei Tage, lässt sich aber auch portionsweise einfrieren. Kleine Portionen können in der Mikrowelle erwärmt bzw. aufgetaut werden.*

Rezept von Gartenfreund Boris Kienel aus dem Aspenweg/ Spandauer Waldsiedlung.