Pfiffiger Apfelkuchen

Auch bei so beliebten Kuchen wie Apfelkuchen, darf es ruhig mal ein neues Rezept sein: Ein pfiffiger Apfelkuchen wie diese Streusel-Variante kommt bei Jung und Alt gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Streusel und den Teig

400 g	Mehl
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Haselnusskrokant
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
220 g	Butter (zerlassene)

Für die Äpfel

850 g	Äpfel
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
2 EL	Haselnüsse (gehackte)

Für den Guss

250 g	Schmand
4 Stk.	Eier

80 g	Zucker
1 Packung	Vanillesauce (zum Kochen)

Zubereitung

1. Für den pfiffigen **Apfelkuchen** zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Haselnusskrokant und Salz mischen. Ei und zerlassene Butter unterkneten.

2. Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärben. Aus Schmand, Eier, Zucker und Vanillesauce zum Kochen einen Guss anrühren.

3. Die Hälfte des Teiges als Boden in die Form drücken und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Äpfel darauf verteilen und mit dem Guss aus Schmand übergießen. Zuletzt den restlichen Teig als Streusel darüber verteilen.

4. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 45-50 Minuten backen. Falls die Streusel beim Backen drohen zu dunkel zu werden, den Kuchen abdecken. Nach der Backzeit herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den pfiffigen Apfelkuchen nach Belieben mit etwas Zimt verfeinern.