Apfel-Streuselkuchen mit dünner Topfenschicht

Das Rezept vom Apfel-Streuselkuchen mit dünner Topfenschicht kann man zu vielen Anlässen servieren und schmeckt groß und klein gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für den Teig

375 g	Mehl
3 TL	Backpulver
200 g	Magertopfen
120 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
9 EL	Öl

Für die Topfenschicht

300 g	Magertopfen
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker

Für den Belag

4 Stk.	Äpfel (große)
50 g	Zucker
Nach Belieben	Zimtpulver

Für die Streusel

300 g	Mehl
150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Streuselkuchen mit dünner Topfenschicht** ein Backblech einfetten.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel geben. Danach den Topfen, den Zucker, die Eier, das Salz und das Öl hinzufügen und erst mit dem Mixer, dann mit den Händen verkneten, bis man einen glatten und leicht klebrigen Teig hat. Die Schüssel anschließend mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen.

3. Nun den Topfen mit dem Ei und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.

4. Danach in einer weiteren Schüssel das Mehl, die Butter, den Zucker, das Eigelb und das Zimtpulver, mit den Händen zu Streuseln verkneten.

5. Jetzt noch die Äpfel waschen, schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann mit dem Zucker und beliebig viel Zimt würzen.

6. Als nächstes den den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Teig auf dem Blech ausrollen. Dazu die Teigoberfläche evtl. ganz leicht mit Mehl bestäuben.

7. Dann die Topfenmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

8. Danach die Apfelwürfel auf der Topfenschicht verteilen.

9. Zum Schluss alles mit den Streuseln belegen und den Kuchen ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Der Apfelkuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

Tipp

Wem von dem Apfel-Streuselkuchen mit dünner Topfenschicht die Topfenschicht zu dünn ist, kann auch die 1,5- 2 fache Menge nehmen.