Apfel-Streuselkuchen

Ein Rezept für Könner: der köstliche Apfel-Streuselkuchen mit feinem Rumaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Für die Kuchenmasse

60 g	Milch
20 g	Germ
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
1 Stk.	Eidotter
160 g	Mehl
1 Prise	Salz
3 EL	Öl (mit Buttergeschmack)

Für die Apfelfülle

6 Stk.	Äpfel
60 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
2 EL	Rum
1 Messerspitze	Zimt
40 g	Rosinen

Für die Streusel

40 g	Butter
70 g	Mehl

60 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Öl (mit Buttergeschmack)

Zubereitung

1. Der **Apfel-Streuselkuchen** ist eine wunderbar fruchtige Rezeptvariante zum klassischen Streuselkuchen. Hierfür zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben.

2. Milch etwas erwärmen und mit der Germ in einer weiteren Schüssel verrühren. Ei trennen (Eiklar anderweitig verwenden). Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale in die Milchmischung einrühren. Nach und nach Mehl dazugeben, dann mit Salz und Pflanzenöl (mit Buttergeschmack) verkneten. Den glattgerührten Teig zudecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit Backofen auf 160°C vorheizen und eine Tarte- oder Quiche-Form mit Pflanzenöl einfetten.

4. Die Streusel vorbereiten: Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Kristall- und Vanillezucker, Salz und Pflanzenöl zu einem Teig kneten. Den Teig zu Streuseln zerbröseln und kalt stellen.

5. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 3 mm dick) und die eigefettete Form damit auslegen. Etwas andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

6. Nun die Apfelfüllung zubereiten: Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Vorsichtig mit Kristallzucker, Rum und Zimt vermischen, Rosinen unterheben und den Teig damit gleichmäßig belegen.

7. Den Apfel-Streuselkuchen großzügig mit Streuseln bestreuen und ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Den Apfel-Streuselkuchen mit Schlagobers servieren.