Apfelkuchen mit Baiser und Streusel

Dieser Apfelkuchen mit Baiser und Streuseln, ist in seiner Kombination einfach nur göttlich. Ein Rezept, wie es die Oma nicht hätte besser machen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,4 h

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,9 h

Zutaten

Nach Belieben	Staubzucker (zum Dekorieren)

Für den Boden

300 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
100 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter (kalte)
1 Stk.	Ei
3 EL	Wasser (lauwarm)
5 EL	Semmelbrösel

Für die Apfelmasse

10 Stk.	Äpfel
1 TL	Zimt
1 Stängel	Vanilleschoten
35 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver

Für das Baiser

5 Stk.	Eiweiß
150 g	Kristallzucker

Für die Streusel

200 g	Mehl (gesiebt)
150 g	Butter (kalte)
130 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen mit Baiser und Streuseln** das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel geben. Den Kristallzucker, das Salz, die Butter in kleinen Würfeln, das lauwarme Wasser und das Ei hinzufügen. Alle Zutaten zügig zu einen glatten Teig verkneten und im Anschluss in Klarsichtfolie einpacken. Der Teig sollte jetzt für mindestens 30 min. in den Kühlschrank.

2. Als nächstes die Äpfel waschen, schälen, vom Gehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Dann die Apfelstücke in einen Topf geben. Die Vanilleschote einmal der Länge nach aufschneiden, dann halbieren und mit in den Topf geben. Jetzt den Zimt, den Zucker und den Zitronensaft hinzufügen. Die Äpfel bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten weich dünsten.

3. Die Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen und die Vanilleschote herausnehmen. Dann alles zurück in den Topf geben und das Vanillepuddingpulver unterrühren. Die Masse kurz aufkochen lassen und dann mit einen Pürierstab pürieren.

4. Nun die Eiweiße steif schlagen und dabei langsam den Kristallzucker einrieseln lassen. Die Masse so lange schlagen, bis sie Spitzen zieht, glänzt und von der Konsistenz fest ist.

5. Jetzt den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Dabei die Fläche immer mal wieder mit etwas Mehl bestäuben. Danach den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Semmelbrösel bestreuen.

6. Als nächstes die Apfelmasse auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Dann die Baisermasse auf die Apfelmasse streichen und den Kuchen vorerst ca. 20 Minuten im Ofen backen.

7. In der Zeit die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl mit der Butter und dem Zucker in eine Schüssel geben und die Masse mit den Händen so lange kneten, bis Streusel entstehen.

8. Den Kuchen aus dem Ofen holen, die Streusel darauf verteilen und weitere ca. 30 Minuten fertigbacken. Der Kuchen sollte im Anschluss komplett auskühlen. Vor dem Servieren, den Apfelkuchen noch mit Staubzucker bestäuben und zügig aufbrauchen.

Tipp

Der Apfelkuchen mit Baiser und Streuseln schmeckt am besten kühl. Wer mag kann auch etwas Vanillesoße, eine Kugel Vanilleeis oder etwas Schlagobers dazu reichen.