Apfelkuchen

Mit diesem Rezept gelingt ein wunderbar saftiger Apfelkuchen. Da bleibt kein Krümel auf den Tellern zurück!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Für den Mürbteig

250 g	Zucker
250 g	Butter
500 g	Mehl
3 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Vanillemark

Für die Masse

1.5 kg	Äpfel
1 Messerspitze	Zimt
100 g	Zucker (braunen)
2 EL	Rum

Für die Streusel

200 g	Mehl
100 g	Zucker
150 g	Butter (in kleinen Würfeln)
1 Stk.	Vanillemark

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen** den Mürbteig zuerst vorbereiten. Dafür den Backofen auf 160 Grad Umlauf vorheizen.

2. Anschließend das das Mehl in eine Schüssel sieben. In einer weiteren Schüssel die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker (oder das Mark einer Vanilleschote) schaumig rühren.

3. Die Eier trennen. Eiklar wird für dieses Rezept nicht benötigt und kann anders verwendet werden. Die Eigelbe einzeln unter die Buttermasse rühren. Das Mehl bei niedriger Mixer-Stufe unterrühren.

4. Äpfel schälen, in Viertel schneiden, entkernen und mit braunem Zucker, Rum und Zimt vermengen. Eine Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und aufkochen lassen. Rund 10 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder umrühren.

5. Das Mehl für die Streusel in eine Schüssel sieben. Zucker, Butterwürfel und Vanillezucker (oder Vanillemark) zufügen. Die Zutaten mit den Händen in der Schüssel kneten, bis sich kleine Brocken bilden.

6. Eine Springform (Durchmesser ca. 28 cm) mit Butter ausstreichen, mit Mehl bestäuben und mit dem Mürbteig bis zum Rand auskleiden. Apfelmasse in die ausgelegte Form mit Mürbteig füllen und die Streusel großzügig darauf verteilen.

7. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Eventuell eine Handvoll Rosinen unter die Äpfel rühren, denn das gibt dem Apfelkuchen eine besondere Note.