Fruchtiger Apfelkuchen

Fruchtiger Apfelkuchen mit Streuseln schmeckt nicht nur bei Oma gut. Mit diesem Rezept schafft das auch Mama!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Für den Mürbteig

100 g	Zucker
200 g	Butter
300 g	Mehl
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Vanilleschote

Für die Apfelkuchenmasse

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

Für den Vanillepudding

30 g	Maisstärke
60 g	Zucker
350 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote

Für die Streusel

200 g	Mehl (gesiebt)
100 g	Zucker
150 g	Butter (in Würfeln)
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Der fruchtige Apfelkuchen besteht aus mehreren Schichten. Da der Vanillepudding bei der Verwendung kalt sein sollte, am besten damit anfangen. Zuerst die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausholen. Diese zusammen mit der Milch und dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Währenddessen Maisstärke mit kaltem Wasser zusammenrühren. Wenn die Milch kocht, die Hitze reduzieren und die Maisstärke hinzugeben. Das Ganze unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Pudding die richtige Festigkeit hat. Nun vom Herd nehmen und kaltstellen.

2. Für den Boden des Kuchens einen Mürbeteig herstellen. Auch hier zuerst das Mark aus der Vanilleschote holen, Zucker hinzugeben und mit der Butter schaumig schlagen. Das Ei trennen und nur den Dotter zu dem Gemisch hinzugeben und weiter kräftig verrühren. Das Mehl sieben und ebenfalls unterrühren. Hierzu am besten die Küchenmaschine auf kleiner Stufe verwenden.

3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Diese nun in eine Pfanne geben, mit Zucker, Zimt und Rum mischen und 10 Minuten köcheln lassen. Dabei das Umrühren nicht vergessen.

4. Für den Kuchenbelag Mehl sieben, Zucker und weiche Butter, sowie das Mark einer weiteren Vanilleschote hinzugeben und zusammen in einer Schüssel mischen, solange miteinander verkneten, bis kleine Streusel entstehen.

5. Eine runde Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig ausrollen und sowohl den Boden als auch den Rand komplett mit dem Teig auslegen. Dann zuerst den Vanillepudding großzügig auf dem Kuchenboden verteilen, die Apfelmasse ebenfalls verstreichen und den kompletten Kuchen mit Streuseln abdecken. Nach 45 Minuten bei 160 °C im Backofen ist der Apfelkuchen fertig. Am besten lauwarm mit frischem Schlagobers servieren.

Tipp

Nach Belieben kann der fruchtige Apfelkuchen auch mit Rosinen verfeinert werden. Diese einfach mit in die Apfelmasse rühren. Die Äpfel nicht zu sauer wählen, ansonsten muss man zuviel nachzuckern.