Saftiger Apfel-Streuselkuchen

Der saftige Apfel-Streuselkuchen ist eine raffinierte Rezept-Idee. Der geniale Blechkuchen ist jedoch nichts für Kalorien Bewusste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1.5 kg	Äpfel
3 EL	Zitronensaft
750 g	Mehl
300 g	Zucker
3 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
450 g	Butter (weich)
600 g	Schlagobers
5 Stk.	Eier
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
	Butter (für das Blech)

Zubereitung

1. Für den saftigen **Apfel-Streuselkuchen** ein Backblech mit etwa 4 cm Tiefe mit Butter befetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Das Mehl mit Zucker und einer Prise Salz vermengen. Die klein geschnittene weiche Butter und Eidotter hinzugeben. Mit dem Knethacken verrühren und abschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

4. Etwa 2/3 der Streusel auf das Backblech verteile und fest drücken. Die vorbereiteten Apfelsplaten dicht darüber verteilen.

5. Das Schlagobers mit Zuiker, Vanillezucker und Eier zu einer schaumigen Masse verrühren. Über die Äpfel gießen und verteilen. Die restlichen Streusel darüber streuen.

6. Den Apfel-Streuselkuchen zirka 50 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Tipp