Zimtstreusel-Topfenkuchen mit Apfel

Die Kombination von Zimtstreuseln, Äpfeln und Topfen, machen den Zimtstreusel-Topfenkuchen mit Apfel wahrlich zu einem Gedicht. Ein Rezept, das alle Geschmackssinne berauscht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Apfelmasse

6 Stk.	Äpfel (mittlere Größe)
3 EL	Apfelsaft
2 EL	Vanillepuddingpulver
100 ml	Apfelsaft
40 g	Kristallzucker

Für den Teig

400 g	Mehl
150 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
250 g	Butter (kalte)

Für die Streusel

1 TL	Zimt
4 EL	Kristallzucker
4 EL	Mehl

Für die Topfencreme

750 g	Magertopfen
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
80 g	Zucker
2 EL	Vanillepuddingpulver
2 EL	Speisestärke
3 Stk.	Eier

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Zimtstreusel-Topfenkuchen mit Apfel eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden.

2. Die Äpfel waschen, schälen, vom Gehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Dann das Vanillepuddingpulver mit den 3 EL Apfelsaft glattrühren.

3. Die Apfelwürfel mit dem Apfelsaft in einen großen Topf geben und den Zucker hinzufügen. Die Masse bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Dann unter Rühren die angerührte Vanillesoße hinzufügen und eine weitere Minute köcheln lassen. Die Apfelmasse vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

4. Dann das Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker, das Salz, das Ei und die Butter in Würfel hinzufügen, und alles mit den Knethaken des Mixers zu einen glatten Teig verkneten (dies kann etwas dauern).

5. Den Teig in drei gleich große Teile teilen und jedes Drittel nochmals mit den Händen kurz verkneten. Danach ein Drittel nehmen und den Springformboden damit gleichmäßig auslegen. Mit dem zweiten Drittel dann den Springformrand auskleiden und die Form in den Kühlschrank stellen.

6. Den restlichen Teig in eine Schüssel geben. Nun den Zimt, den Zucker und das Mehl hinzugeben und den Teig mit dem Mixer zu Streuseln verarbeiten. Diese dann zur Seite stellen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Für die Topfencreme, den Topfen in eine Schüssel geben. Jetzt den Zitronensaft, den Zucker, das Vanillepuddingpulver und die Stärke unterrühren. Danach die Eier einzeln hinzufügen und verrühren.

8. Die Creme in die Springform geben und glattstreichen. Im Anschluss die Form in den Ofen stellen und ca. 35 Minuten backen.

9. Dann die Form rausholen, die Apfelmasse auf der Topfencreme verteilen und glattstreichen. Nun noch die Apfelmasse mit den Streuseln bedecken, und den Kuchen für weitere ca. 30 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte komplett auskühlen, bevor man ihn mit Staubzucker dekoriert, anschneidet und serviert.

Tipp

Um die Form, für den Zimtstreusel-Topfenkuchen mit Apfel, gleichmäßig mit dem Teig auszukleiden, empfiehlt sich zum Ausrollen, ein einfaches glattes Glas.