



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 500 g Mehl (glatt)
- 240 g Staubzucker
- 300 g Butter
- 1 EL Backpulver
- 1 Stk. Ei
- 4 EL Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1,5 kg Äpfel
- 1 TL Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Wer es gerne sehr süß mag, kann zu den Äpfeln vor dem Dünsten noch Kristallzucker hinzufügen (100-150 g). Der Streuselkuchen wird richtig saftig, wenn er über Nacht durchzieht.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:



Carina Laschober-Luif:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Apfel-Streuselkuchen



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

- o 250 g Mehl, 40 g Staubzucker, Backpulver, Sauerrahm, Ei und das Salz in eine Schüssel geben.
- o 100 g der kühl-schrankkalten Butter in feine Scheiben schneiden und zu den restlichen Zutaten hinzufügen.
- o Den Teig rasch verkneten (am besten gleich mit den Händen).
- o Falls er zu trocken sein sollte, noch etwas Sauerrahm dazugeben.
- o Im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Fülle

- o In der Zwischenzeit 1-1,5 kg Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zimt gut durchmischen.
- o Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 180°C dünsten.

Streusel

- o Für die Streusel 200 g Butter zerlassen, 250 g Mehl und 200 g Staubzucker dazugeben.
- o Die Zutaten mit der Gabel so vermengen, dass grobe Klümpchen entstehen.

Fertigstellung

- o Den Mürbteig mit dem Nudelwalker ca. ½ cm dick auswalken.
- o Die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen und die Streusel darüber geben.
- o Den Apfel-Streuselkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 35-40 Minuten backen.