

Apfel-Streuselkuchen, besonders saftig, einfach und lecker

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });
```

Apfelstreuselkuchen vom Blech, für die ganze Familie,

Zutaten

- 450 g Mehl 405
- 100 g Zucker
- 175 ml Milch
- 125 g weiche Butter
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 250g Schmand
- 500g Apfelmus aus dem Glas
- 1 kg saure Äpfel
- 3 El Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

350g Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und die Hefe in eine kleine Mulde „verkrümeln“. Mit etwas Zucker und 3 El warmer Milch zunächst zu einem „Vorteig“ vermengen; 15-20 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt4

Danach 40 g Zucker, 50 g Butter, eine Prise Salz, das Ei und die restliche Milch dazu geben und Alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt5

Wiederum ca. 30 min. an einem warmen Ort, abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt6

Die Apfelfüllung:

Schritt7

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden; mit Zitronensaft und etwas Zimt marinieren.

Schritt8

Das Apfelmus mit dem Schmand, dem Zitronenabrieb und dem Puddingpulver verrühren

Schritt9

Die Streusel:

Schritt10

100g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, den Haselnusskrokant und etwas Zimt zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln „verkrümeln“.

Schritt11

Nunmehr den noch einmal aufgegangenen Hefeteig durchkneten und auf einer gemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf das gefettete Backblech gleichmäßig verteilen und noch einmal „aufgehen lassen. Danach zunächst mit der Apfel. Crème bestreichen.

Schritt12

Die Apfelspalten gleichmäßig, dicht an dicht verteilen und die Streusel darüber geben.

Schritt13

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen, in der 2. Schiene,

Schritt14

45 min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Schritt15

Mit Zimt- Zitronen- oder einfach Schlagsahne servieren.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** äpfel, beliebt, bürgerlich, einfach, kuchen, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-streuselkuchen-besonders-saftig-einfach-und-lecker/>