

APFELKUCHEN MIT STREUSELN - STREUSELKUCHEN - SAFTIG UND LECKER

Vorbereitungszeit 75 Minuten | Kochzeit 30 Minuten |

Leicht | 8 Portionen

Apfelkuchen mit Streuseln ist ein absoluter Klassiker. Er schmeckt super saftig und lecker. Der Streuselkuchen lädt zu gemütlichen Herbstnachmittagen ein. Nachbacken lohnt sich!

Schritt 01

Für den Hefeteig Milch in eine Schüssel füllen, die Hefe dazugeben und mit einem Schneebesen umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dinkelmehl, Zucker, Salz, Vanillepaste, Butter, Ei und Zitronenabrieb hinzufügen. Mit der Knetmaschine 2 Minuten auf Stufe 1 und dann 6-7 Minuten auf Stufe 2 verkneten. Alternativ den Teig mit den Händen kneten.

Schritt 02

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel geben. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Schritt 03

Für die Streusel Dinkelmehl, Butter, Zucker, Haferflocken, Salz und Zimt in eine Schüssel füllen und mit den Händen verkneten. Den Teig zum Schluss mit den Fingern etwas zerbröseln. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen.

Schritt 04

Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und zuletzt die Äpfel in Scheiben schneiden und zurück in die Schüssel geben.

Schritt 05

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Als nächstes den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem zweiten Blech oder Klarsichtfolie abdecken und 15 Min gehen lassen.

Schritt 06

Teig mit Semmelbröseln bestreuen und die Äpfel auf dem Teig verteilen. Danach die Streusel auf den Äpfeln verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und den Kuchen auf 210°C Ober-/Unterhitze je nach Dicke für 25-30 Min backen lassen.

Apfelkuchen abkühlen lassen, vom Blech nehmen, anrichten und schmecken lassen. Fertig ist ein leckerer und saftiger Apfelkuchen.

Dieses [Marmorkuchenrezept](#) könnte dir auch gefallen!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#):

Apfelkuchen mit Streuseln - Streuselkuchen - saftig und lecker

Tipps

Die übrig gebliebenen Apfelschalen trocknen lassen und zu Apfeltee verarbeiten.

Falls geschälte Äpfel übrigbleiben, lässt sich daraus wunderbar ein Apfelkompott kochen.

Zutaten

Rezept für 1 Blech (30x40 cm):

Teig:

- 100 g Milch (Zimmertemperatur)
- 15 g frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)
- 250 g Dinkelmehl Typ 630 (alternativ Weizenmehl Typ 550 oder 405)
- 35 g Zucker
- 2,5 g Salz ($\frac{1}{2}$ TL)
- 1 TL Vanillepaste
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Ei Größe M (Zimmertemperatur)
- etwas Zitronenabrieb
- ca. 1,5 kg Äpfel, z. B. Elstar, Boskop, Jonagold, Breaburn (Gewicht ungeschält)
- etwa 1 Handvoll Semmelbrösel zum Bestreuen des Teiges

Streusel:

- 340 g Dinkelmehl Typ 630
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 20 g feine Haferflocken
- Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 70

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: