

Apfel-Streuselkuchen vom Blech

FÜR DEN TEIG

1,20 kg säuerliche Äpfel (z.B. Idared, Jonagold)
2-3 EL Zitronensaft
280 gr weiche Butter
200 gr Zucker
2 Prisen Salz
1 Pckg. Vanillezucker
5 Eier (Gr. M)
400 gr Weizenmehl (Type 405)
3 TL Backpulver
50 ml Milch
Etwas Butter für die Form

Für die Streussel

200 gr Weizenmehl (Type 405)
100 gr weißer Zucker
100 gr. Brauner Zucker
½ TL gemahlener Zimt
120 gr Butter

Zubereitung:

1. Für den Teig Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Alternativ kannst du die Apfelviertel auch einige Sekunden in einem Alleszerkleinerer grob zerkleinern. Apfelstücke mit Zitronensaft mischen und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech (ca. 38 x 45 cm) fetten.
2. 280 g weiche Butter, 200 g Zucker, 2 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 5 Eier (Gr. M), 400 g Weizenmehl (Type 405), 3 TL Backpulver, 50 ml Milch
Weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesenaufsatz des Handrührgeräts auf höchster Stufe schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben und auf höchster Stufe weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren. Teig auf das vorbereitete Blech geben und glattstreichen. Apfelstücke darauf verteilen.
3. 200 g Weizenmehl (Type 405), 100 g weißer Zucker, 100 gr brauner Zucker, ½ TL gemahlener Zimt, 120 g Butter für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen, Butter hinzugeben und alle Zutaten zu groben Streuseln verkneten. Streusel auf den Äpfeln verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen. Nach Belieben mit frisch geschlagener Sahne servieren. Der Apfelkuchen mit Streuseln vom Blech ergibt ca. 18 Stücke und hält sich für mindestens 3 Tage luftdicht verpackt bei Raumtemperatur.

Guten Appetit !