Unsere Rezeptidee

Apfelkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
65 g Zucker
1 Prise Salz

750 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
100 g Haselnuss-Krokant

Für die Streusel:
100 g Mehl
50 g Zucker
50 g kalte Butter
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden mit den Händen oder den Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte anschließend ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Die Äpfel schälen, vierteln und in kleine Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel zusammen mit dem Zucker langsam in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach Belieben kann auch Zimt hinzugegeben werden.

Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu großen oder kleinen Streuseln verarbeiten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Springform (28 cm Ø) verteilen. Dabei mit den Fingern einen kleinen Rand hochziehen. Die Äpfel einfüllen und erst mit Krokant, dann mit Streuseln bestreuen.
Den Kuchen bei 180 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.

Guten Appetit!

Folge uns bei Instagram für noch mehr Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft

Heimische Landwirtschaft
Landwirte & Verbraucher verbinden