Rezept

Apfel-Streuselkuchen

Ein Rezept von Apfel-Streuselkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	Butter
350 g	Zucker
1 Msp.	Zimtpulver
200 ml	Milch
4	Eier
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Kakaopulver
500 g	Mehl
½ TL	Zimtpulver
3-4	Äpfel
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
200 ml	Öl
100 g	gemahlene Haselnüsse
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter zerlassen. Mit 200 g Mehl, 100 g Zucker und ½ TL Zimtpulver zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Ofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter gut einfetten. Äpfel schälen, achteln und entkernen.

2. Für den Rührteig Milch und Puddingpulver glatt verrühren. Eier und 250 g Zucker dickcremig aufschlagen. Öl und angerührtes Puddingpulver unter Rühren dazugeben. 300 g Mehl mit Backpulver vermischen und rasch unterrühren.

3. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben. Nüsse, 1 Msp. Zimt- und Kakaopulver unter den übrigen Teig mischen. Den Teig spiralförmig in den hellen Teig laufen lassen. Die Apfelspalten darauflegen und die Streusel darüberbröseln. Den Kuchen im Ofen (unten) 45-50 Min backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.