

Rezept

Glutenfreier Apfel-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Apfel-Streusel-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Butter	80 g fein gemahlene Hirse
50 g Kartoffelmehl	70 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker	3-4 Äpfel (ca. 600 g)
2 EL Zitronensaft	3 Eier
100 ml Orangensaft	150 g Rapsöl
150 g Zucker	Jodsalz
200 g fein gemahlene Hirse	100 g Kartoffelmehl
2 gestrichene TL glutenfreies Backpulver	80 g Aprikosenkonfitüre ohne Fruchtstücke zum Aprikotieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Zwei sich in der Mitte überlappende Lagen Backpapier in die Form spannen. Für die Streusel Butter zerlassen. Mehle, Puder- und Vanillezucker mischen, zur Butter geben und mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.
2. Die Belagäpfel schälen und ohne Kerngehäuse vierteln. Die Viertel mit einem Messer längs mehrmals einritzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen, Saft dazugießen und die Mischung mit Wasser auf 400 g auffüllen. Öl, Zucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen unterschlagen.
4. Mehle mit dem Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Den Teig in die Form gießen. Äpfel kranzförmig hineinsetzen und die Streusel darauf verteilen. Kuchen im heißen Ofen (unten) ca. 50 Min. backen.
5. Konfitüre mit 3 EL kochendem Wasser glatt rühren und auf dem heißen Kuchen verteilen. Den Formrand entfernen, den Kuchen auskühlen lassen. Den kalten Kuchen samt Backpapier auf eine Platte gleiten lassen und das Papier herausziehen.