

Rezept

Apfel-Holunder-Streuselkuchen

Ein Rezept von Apfel-Holunder-Streuselkuchen, am 03.06.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig

½ Bio-Zitrone	600 g Mehl
Salz	300 g kalte Butter
300 g Zucker	1 Ei (M)

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Elstar)	2 EL Stärke
50 ml Holundersirup	

Außerdem

1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Butter für das Blech
--	----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 14 g F, 4 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Mehl, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Zuletzt Zucker und Ei hinzufügen und alles zügig zu Streuseln verkneten. Die Streusel ca. 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Die Würfel mit Zitronensaft, Stärke und Holundersirup mischen.
3. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Etwa zwei Drittel der Streusel gleichmäßig auf dem Blech verteilen und mit den Händen fest zu einem Boden andrücken. Apfel-Mix darauf verteilen. Restliche Streusel darüber streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.