Rezept

Apfel-Streusel-Datschi

Ein Rezept von Apfel-Streusel-Datschi, am 28.05.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **400 g** Mehl
- **25 g** Hefe
- **70 g** weiche Butter
- Eigelb
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **70 g** Zucker
- **170 ml** Milch
- **1** Ei
- Salz

FÜR DIE STREUSEL:

- **100 g** Mehl
- **50 g** Zucker
- **6** große Äpfel (1,2 kg, z. B. Cox orange)
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **50 g** zerlassene Butter

FÜR DEN BELAG:

- **3 EL** Zitronensaft

AUSSERDEM:

- **2 EL** Butter für das Blech
- **2 - 3 TL** Zimtzucker zum Bestreuen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Den Zucker in die Mulde geben und die Hefe hineinbröseln. Die Milch leicht erwärmen. Etwa die Hälfte in die Mulde gießen und mit Zucker, Hefe und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teigansatz zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Übrige Milch, Butter, Ei, Eigelb, 1 Prise Salz und Zitronenschale dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 - 10 Min. verkneten, bis der Teig glänzt und sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat.

3. Das Backblech mit Butter bepinseln. Den Teig daraufgeben, leicht bemehlen und mit den Händen vorsichtig zum Rand und in die Ecken drücken. Abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen für den Streuselteig das Mehl, die gemahlenen Mandeln und den Zucker mischen. Die zerlassene Butter hinzufügen, alles mit einer Gabel gut vermischen und kalt stellen.

---

5. Für den Belag die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in dünne Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft vermischen. Die Apfelspalten überlappend auf dem Teig verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Streuselmasse darüberbröseln. Den Kuchen in den kalten Ofen (Mitte) schieben. Bei 180° 35 - 45 Min. backen.