

Rezept

Apfel-Streuselkuchen mit Joghurt-Pudding-Creme

Ein Rezept von Apfel-Streuselkuchen mit Joghurt-Pudding-Creme, am 24.01.2025

Zutaten

Für den Boden und die Streusel

400 g Mehl	300 g Zucker
250 g weiche Butter	1 Prise Salz
1 geh. TL Zimt	

Für die Füllung

4-5 mittelgroße Äpfel (am besten eine leicht säuerliche Sorte)	600 g griechischer Joghurt
2 Eier	400 g saure Sahne
2 Tüten Vanillepuddingpulver	150 g Zucker
	1 Pck. Vanillezucker

Außerdem

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø26 cm) mit Backpapier auslegen und einfetten.

Für den Boden und die Streusel

2. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit der Küchenmaschine zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Ca. 2/3 des Teiges auf den Boden der Springform geben und gut andrücken. Den Rest des Teiges beiseite stellen.

Für die Füllung

3. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Alle übrigen Zutaten zu einem glatter Creme verrühren und direkt auf den Boden gießen. Dann die Apfelstückchen gleichmäßig darauf verteilen und ganz leicht in die Creme drücken.

-
4. Jetzt den übrigen Teig nehmen, vorsichtig zerkrümeln und als Streusel auf den Kuchen geben. Anschließend für eine Stunde backen, bis die Streusel schön goldbraun sind.