

Rezept

Apfel-Streuselkuchen vom Blech

Ein Rezept von Apfel-Streuselkuchen vom Blech, am 22.07.2024

Zutaten

1,25 kg säuerliche Äpfel	2 EL Zitronensaft
175 g Zucker	175 g weiche Butter
300 g Mehl	200 g weiche Butter
175 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
4 zimmerwarme Eier (Größe M)	150 g saure Sahne
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	350 g Mehl
1 Pck. Backpulver	1 Prise Salz
Butter für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit 75 ml Wasser, Zitronensaft und 25 g Zucker in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. weich kochen. Die Äpfel beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Butter in Flöckchen, Mehl und übrigen Zucker in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten.
3. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren. Saure Sahne und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und kurz untermengen. Den Teig auf das Backblech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen.
4. Das Apfelkompott auf dem Teig verteilen und mit Streuseln bedecken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.