

Rezept

Apfelstreuselkuchen – ofenwarmer Apfelauflauf

Ein Rezept von Apfelstreuselkuchen – ofenwarmer Apfelauflauf, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Boden:

400 g Walnusskerne	400 g Mandeln
150 g Dattelpaste (siehe unten)	60 g Kokosblütenzucker
1 Msp. Nelkenpulver	1 TL Vanillepulver
frisch geriebene Muskatnuss	Salz

Für den Belag:

30 g Agavendicksaft	Saft von 1 Zitrone
1 EL Kokosblütenzucker	1 TL Zimtpulver
1 Msp. Vanillepulver	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	6 Äpfel
2 EL Rosinen	

Außerdem:

Birkenpuderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	Auflaufform (ca. 40 x 30 cm)
---	------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt etwa 3 Tage

Zubereitung

1. Für den Boden die Walnüsse im Blitzhacker fein mahlen und in eine Schüssel geben. Die Mandeln ebenfalls im Blitzhacker fein mahlen. Walnüsse, Mandeln, Dattelpaste, Kokosblütenzucker, Nelken- und Vanillepulver sowie je 1 Prise Muskatnuss und Salz zu einem Teig verkneten.
2. Ein Drittel des Teigs krümelig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. Den restlichen Teig in einer Auflaufform verteilen und auf dem Boden andrücken. Den Boden und die Streusel im Backofen bei 50° (Umluft) und leicht geöffneter Ofentür etwa 2 ½ Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen lassen.
3. Für den Belag den Agavendicksaft, Zitronensaft, Kokosblütenzucker, Zimtpulver, Vanillepulver sowie je 1 Prise Muskatnuss und Salz in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel halbieren und quer in grobe Stifte schneiden. Die Äpfel und die Rosinen mit der Marinade verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und die Äpfel im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 1 ½ Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 2 Std. durchziehen lassen.

4. Die Apfelmischung auf dem Boden in der Form verteilen und erneut etwa 30 Min. im Backofen oder Dörrgerät ziehen lassen.
-
5. Die Streusel auf die Äpfel streuen und den Auflauf ofenwarm oder abgekühlt genießen. Nach Belieben mit Birkenpuderzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren (siehe S. 168). Im Kühlschrank ist der Apfel-Streuselkuchen etwa 3 Tage haltbar.