

## Rezept

# Glutenfreier Apfel-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Apfel-Streusel-Kuchen, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>80 g</b> fein gemahlene Hirse
<b>50 g</b> Kartoffelmehl	<b>70 g</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> Vanillezucker	<b>3-4</b> Äpfel (ca. 600 g)
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>3</b> Eier
<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>150 g</b> Rapsöl
<b>150 g</b> Zucker	Jodsalz
<b>200 g</b> fein gemahlene Hirse	<b>100 g</b> Kartoffelmehl
<b>2 gestrichene TL</b> glutenfreies Backpulver	<b>80 g</b> Aprikosenkonfitüre ohne Fruchtstücke zum Aprikotieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Zwei sich in der Mitte überlappende Lagen Backpapier in die Form spannen. Für die Streusel Butter zerlassen. Mehle, Puder- und Vanillezucker mischen, zur Butter geben und mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.
2. Die Belagäpfel schälen und ohne Kerngehäuse vierteln. Die Viertel mit einem Messer längs mehrmals einritzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen, Saft dazugießen und die Mischung mit Wasser auf 400 g auffüllen. Öl, Zucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen unterschlagen.
4. Mehle mit dem Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Den Teig in die Form gießen. Äpfel kranzförmig hineinsetzen und die Streusel darauf verteilen. Kuchen im heißen Ofen (unten) ca. 50 Min. backen.
5. Konfitüre mit 3 EL kochendem Wasser glatt rühren und auf dem heißen Kuchen verteilen. Den Formrand entfernen, den Kuchen auskühlen lassen. Den kalten Kuchen samt Backpapier auf eine Platte gleiten lassen und das Papier herausziehen.