

Frisch gekocht
Donnerstag, 23. Juni 2016



Rezept von Eveline Wild

Apfel-Streusel-Kuchen

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

230 g Apfelsaft, 100 g Zucker, Zimt, 10 g Zitronensaft, 45 g Vanillepuddingpulver, 40 g Apfelsaft, 900 g Äpfel geschält (Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten), Rumrosinen nach Belieben.

Für den Mürbteig:

300 g Butter, Vanillemark, Salz, 2 Eidotter, 150 g Staubzucker (gesiebt), 600 g glattes Mehl.

Für das helle Biskuit:

5 Eier, 150 g Zucker, Salz, Vanillezucker, geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 100 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 35 g Öl.

Außerdem: Marillenmarmelade

Zubereitung

Für die Fülle Apfelsaft, Zucker, Zimt und Zitronensaft erhitzen. Puddingpulver und Apfelsaft verrühren und in der größeren Menge gut auskochen. Apfelspalten und Rosinen darunter mischen und auf den vorbereiteten Boden verteilen.

Für den Mürbteig die zimmerwarme Butter mit Vanille, Salz, Eidotter und Staubzucker verkneten. Das Mehl rasch unterkneten und in möglichst kurzer Zeit zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einschlagen und am besten über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Vor dem Backen 4-5 mm dick ausrollen und ein Blech damit auslegen. Bei 170°C hell anbacken.

Aus den Resten durch ein ganz grobes Sieb oder durch eine grobe Reibe drücken und Streusel herstellen.

Für das Biskuit das Mehl mit dem Stärkemehl gründlich versieben.

Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen und die Mehlmischung unterheben.

Zum Schluss das Öl unterheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. (Faustregel beim Backen: Flache, kleine Gebäcke „heißer“ (190-210°C) aber dafür kürzer backen.)

Den angebackenen Mürbteig mit Marillenmarmelade bestreichen und den Biskuit aufkleben. Die Apfelfülle draufgeben und mit Streuseln bedecken.

Den ganzen Kuchen jetzt etwa noch 30-40 Minuten bei etwa 160 °C backen. Die Streusel sollen eine hellbraune Farbe haben, dann ist der Kuchen fertig.

