Apfel-Streuselkuchen einfach

- **Gang:**Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

An apple a day keeps the doctor away! Also wieso sollten Sie den Apfel nicht in Form eines leckeren und einfachen Apfel-Streuselkuchens zu sich nehmen. Die Kombination eines leckeren Hefeteigs, mit dem frischen und süßlichen Geschmack der Äpfel und knusprigen Streusel bietet ein absolutes

Geschmackserlebnis. Der Apfel-Streuselkuchen ist ja nicht ohne Grund ein echter Klassiker!

Also wagen Sie sich an unserer einfaches Apfel-Streuselkuchen Rezept und Ihre Familie kann sich an einem Blech des leckeren Kuchens erfreuen.

Zutaten

- 450 g Mehl 405
- 100 g Zucker
- 175 ml Milch
- 125 g weiche Butter
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 250g Schmand
- 500g Apfelmus aus dem Glas
- 1 kg saure Äpfel
- 3 El Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Für den Hefeteig: 350 g Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und die Hefe in eine kleine Mulde „verkrümeln“. Mit etwas Zucker und 3 El warmer Milch zunächst zu einem „Vorteig“ vermengen. Den Teig etwa 15-20 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt2

Danach 40 g Zucker, 50 g Butter, eine Prise Salz, das Ei und die restliche Milch dazu geben und Alles mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Wiederum ca. 30 min. an einem warmen Ort, abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt3

Für die Apfelfüllung: Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Anschließend mit Zitronensaft und etwas Zimt marinieren. Das Apfelmus mit dem Schmand, dem Zitronenabrieb und dem Puddingpulver verrühren

Schritt4

Für die Streusel: 100g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, den Haselnusskrokant und etwas Zimt zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln „verkrümeln“.

Schritt5

Nun den aufgegangenen Hefeteig durchkneten und auf einer gemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf dem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen und noch einmal ein wenig „aufgehen lassen.

Schritt6

Den Hefeteig zunächst mit der Apfel Crème bestreichen. Dann die Apfelspalten gleichmäßig, dicht an dicht verteilen und die Streusel darüber geben.

Schritt7

Anschließend kommt der Kuchen bei 180° C in den Backofen (2. Schiene) und wird für etwa 45 min. gebacken.

Schritt8

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und mit Zimt-, Zitronen- oder einfacher Schlagsahne servieren.

Apfelkuchen

Da der Apfelkuchen ein absoluter Klassiker ist, gibt es auch viele verschiedene Variationen und Rezepte. Wir stellen Ihnen einige unserer Apfelkuchen Favoriten vor und können Sie hoffentlich beim Backen Ihres nächsten Kuchens inspirieren.

Apple Pie

Ein Klassiker aus England bestehend aus einem saftig gewürztem Kern, welcher von knusprigem Teig umhüllt wid

Tarte Tatin

Die Tarte Tatin ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen und kennzeichnet sich durch eine Karamellschicht, die beim Backen auf dem Boden der Tarteform entsteht.

Finkenwerder Apfelkuchen

Der Finkenwerder Apfelkuchen unterscheidet sich vor allem durch die Vanillecreme von den anderen Kuchen. Ein Rezept einer alten Fischerfrau welches Cremigkeit und Frische vereint!

Weinseliger Apfelkuchen

Der weinselige Apfelkuchen ist ein klassisches Rezept nach Hausfrauen-Art. Der lecker fruchtige Kuchen wird mit einer zarten Baiserhaube bedeckt!

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** äpfel, beliebt, bürgerlich, einfach, kuchen, lecker **Zutaten:**Apfel, Butter, Mehl, Vanillezucker, Zimt, Zitrone

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-streuselkuchen-besonders-saftig-einfach-und-lecker/