Apfelkuchen
mit Butterstreusel

Rezept Mürbeteig:

400 g Mehl
1,5 TL Backpulver
100 g Puderzucker
1 Ei
170 g Butter (in Würfeln)
1,5 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Msp. Vanillemark
abgeriebene Schale von 1/4 Bio Zitrone

Für die Streusel
160 g kalte Butter (in Würfeln)
120 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Msp. Vanillemark
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Außerdem:
1 Becher Schmand
1,5 kg Äpfel
Saft von einer Zitrone
Zucker- und Zimt nach Gusto

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und schälen. Mit dem Apfelmax von Pampered Chef in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten (Thermomix: 1 Min/20 Sek./Stufe 4 verrühren). Den Teig zu einem Rechteck formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 min. kühl stellen. Währenddessen die Streusel zubereiten. (Thermomix: alle Zutaten 10 Sek./Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten).

Den Mürbeteig mit dem Teigroller von Pampered Chef direkt auf dem Stein ausrollen. Bitte die Teigplatte ein bisschen mit Mehl einstreuen, dann lässt sich der Teig besser verarbeiten und ausrollen. Danach den Schmand mit dem kleinen Streicher aufstreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Danach die Äpfel auf dem Kuchen kreisförmig auflegen. Nochmals mit Zimt- und Zucker bestreuen und zuletzt die Butterstreusel über die Äpfel streuen. Den Kuchen nun auf 200 Grad Ober- Unterhitze im untersten Drittel vom Backofen auf dem Rost in 40 min. fertigbacken.

Verwendete Produkte: Apfelmax, Set Picknickfreude: White Lady, großer runder Stein, Teigroller, kleiner Servierheber, großer Servierheber, Pizzaschneider Plus

Sevi
bäckt und köchelt
Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN