

Apfelkuchen mit Streuseln vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Butter, kalt, in kleinen Stücken
200 g Zucker
380 g Weizenmehl Typ 405
1 TL. Backpulver
1 Ei
10 g Vanillezucker

Streusel:

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



Belag:

2 Becher Schmand á 200 g
30 g Zucker
½ Pck. Vanillepuddingpulver
1,5 kg Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
Saft von 1 Bio Zitrone
2-3 EL Zimt-/Zucker

Zubereitung:

Für den Mürbeteig: Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Ei und Vanillezucker in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels 50 Sek./Stufe 5 verrühren.

Streusel: Mehl, Butter, Zucker und Salz zu Streusel verarbeiten (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Streusel kühl stellen.

Den Teig mit Hilfe des Teigrollers im großen Ofenzauberer gleichmäßig ausrollen und einen kleinen Rand hochziehen. Mit Hilfe des Gebäckwerkzeugs Löcher in den Teig pieksen. Den Schmand mit dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren und mit dem kleinen Streicher auf dem Mürbeteigboden verteilen, Apfelspalten oder Früchte nach Wahl auf den Boden legen mit 2-3 EL Zimt-/Zucker bestreuen und Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene auf dem Rost in ca. 50-55 min. auf Sichtkontakt fertigbacken.

Verwendete Produkte: große Nixe, großer Ofenzauberer plus, Teigroller, Packs an Silikonhandschuhe, kleiner Streicher, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN