

Saftiger Apfel-Streuselkuchen

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

Für die Streusel:

180g Mehl
110g Zucker
1 TL Vanille Extrakt
1 Prise Salz
110g gewürfelte Butter

Für die Apfelfüllung:

4-5 Äpfel
1 TL Zimt
400ml Milch
75g Zucker
2 P. Vanillepuddingpulver

Für den Teig:

4 Eier (M)
1 Prise Salz
1 TL Vanille Extrakt
150g Zucker
80ml Milch
100ml Öl
320g Mehl
1 P. Backpulver

Optional

1 Handvoll gehobelte Mandeln
Puderzucker

Zubereitung:

Eine Ø 26cm Springform am Boden mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. Den Backofen auf 175° O/U Hitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Streusel krümelig verkneten und kurz kaltstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zimt vermischen. Die Milch in einen Kochtopf geben und den Zucker und das Puddingpulver klümpchenfrei einrühren. Anschließend kurz aufkochen lassen und den festen Pudding zu den Apfelwürfel geben und unterrühren.



Die Eier mit Salz, Vanille Extrakt und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Die Milch und das Öl unterrühren, zuletzt Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und kurz einrühren. Den Teig in die Springform geben, darauf die Äpfel verteilen und mit den Streuseln und ggf. den gehobelten Mandeln abschließen. Gebacken wird der Kuchen ca. 60 Minuten (ggf. nach 45 Minuten mit Alufolie bedecken, sollte er zu dunkel werden)

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!