

Streuselkuchen mit Apfelmus

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfelmus, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

APFELMUS

1	kg	Apfel
1	Prise	Gemahlene Nelken
1/4	Teel.	Zimtpulver
1/4		Zitrone; die Schale
6	Essl.	Zucker
8	Essl.	Wasser

HEFETEIG

200	Gramm	Mehl
15	Gramm	Hefe
4	Essl.	Lauwarme Milch
30	Gramm	Zerlassene Butter
20	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz

STREUSEL

175	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zerlassene Butter
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

1. Aepfel schaelen, vierteln, Kerngehaeuse entfernen und Aepfel wuerfeln. Mit Gewuerzen, Zucker und dem Wasser in einen Topf geben

und bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 20 Minuten weich kochen. Die Aepfel mit dem Puerierstab fein puerieren und abkuehlen lassen.

2. Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

3. Fuer die Streusel Mehl in eine Schuessel sieben. Butter, Zucker und Zimt hinzufuegen und mit den Knethaken des Handruehrgeraets zu Streusel verarbeiten.

Backform 30 cm Ø einfetten. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, in die Form legen und einen Rand formen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Apfelmus einfuellen, glattstreichen und mit Streusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad mittlere Schiene 55-60 Min. backen. Sollte der Kuchen zu schnell braeunen, Oberflaeche mit Alufolie abdecken.