

Apfel-Vanille Streuselkuchen



FOOD STOCK

Für eine 22 cm Springform
Dauer: ca. 1 h min. + 1 h Backzeit

Zutaten

Teig:

- 85 g Butter (weich)
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 65 ml Milch
- 135 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Crème:

- 375 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1.5 Vanilleschoten
- 30 g Maisstärke (Maizena)
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz

Streusel:

- 150 g Mehl
- 85 g Butter (flüssig)
- 75 g Zucker

Zusätzlich:

- 250 g Äpfel
- Aprikosenkonfitüre
- Mandelblättchen
- Puderzucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Streusel in die Küchen- oder Knetmaschine geben und zu Streuseln verarbeiten, zur Seite stellen
2. Butter, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel gründlich verrühren
3. Milch dazugeben und weiterrühren
4. Mehl und Backpulver gründlich mischen, dann unter die Masse rühren, bis ein einheitlicher Rührteig entstanden ist
5. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden, die Seiten einfetten
6. Den Teig gleichmässig in der Form verteilen
7. Die Äpfel schälen, in ca. 15 mm dicke Stücke schneiden
8. Apfelstücke kreisförmig überlappend auf den Teig legen

9. Backofen auf 180°C vorheizen

10. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit den anderen Zutaten für die Crème in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen sehr gründlich verrühren

11. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Crème bindet und blubbert, dann zur Seite stellen und unter Rühren kurz etwas auskühlen lassen (schneller geht's im kalten Wasserbad)

12. Crème gleichmässig über den Äpfeln verteilen, Streusel darüberstreuen

13. Kuchen auf der untersten Rille des Ofens 60 min. backen

14. Kuchen in der Springform lassen, bis er komplett ausgekühlt ist, dann Kuchen vorsichtig (mit einem Spachtel) von der Form lösen und die Form entfernen

15. In einer Pfanne ohne Fett die Mandelscheiben auf mittlerer Temperatur rösten

16. Rand des Kuchens mit Aprikosenkonfitüre bepinseln, dann die Mandelscheiben an den Rand drücken

17. Kuchen mit Puderzucker bestäuben

