

## Apfelstreuselkuchen



Foto: Anna Landauer

### Zubereitung:

Für den **Apfelstreuselkuchen** Eier mit Zucker und Geschmackszutaten schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl versieben, locker einrühren und zuletzt Butterschmalz oder Öl unterheben. In eine passende, mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter bestrichene Kuchenform gießen und im vorgeheizten Rohr rasch bei 200 °C backen.

Währenddessen Äpfel schälen, entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Zimt, Zitronensaft, Rosinen, Rum und wenig Zucker vermengen und weich dünsten. Apfelmasse nach dem Dünsten gut abtropfen lassen.

Für die Streuselmasse alle Zutaten zwischen den Handflächen verreiben und durch einen Nockerlhobel drücken. Locker auf einem Backblech aufstreuen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 160 °C goldbraun backen.

Noch warm mit einer Teigkarte zerstechen und zerbröseln. Bisquitfleck, wenn möglich, in einen Kuchenrahmen einlegen, die abgetropften Äpfel darauf verteilen und auskühlen lassen. Den kalten Apfelkuchen mit gebackenen Streusel bestreuen und anzuckern. Rahmen abheben und portionieren.

### Tipp:

Statt auf Bisquitteig können die Äpfel auch auf einem gebackenen Mürbteigboden verteilt werden, der allerdings vorher mit Marmelade bestrichen werden sollte.



### Quelle:

**Die Steirische Küche**

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Kuchen & Torten

**Region:** Österreich, Steiermark

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche

### Zutaten:

- 1/2 Masse Bisquitteig (s.Rezept)
- 1 kg Äpfel
- Zimt
- Zitronensaft
- Rum
- Rosinen
- wenig Zucker
- Staubzucker (zum Bestreuen)

### Für den Butterstreusel:

- 300 g Mehl
- 240 g Kristallzucker
- 240 g Butter
- Vanillezucker
- Salz
- Zitronenschale (gerieben)