

Hier und heute



Apfelblechkuchen mit Streuseln

Theresa Knipschild backt ihren schnellen Apfelkuchen auf dem Blech. Er eignet sich toll für viele Gäste und zum Einfrieren.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein Blech 25 cm x 20 cm oder eine 26-cm-Springform

Zutaten für die Streusel

- 125 g kalte Butter
- 125 g Zucker
- 200 g Weizenmehl, z. B. Type 405
- ½ TL Zimt
- 2 Prisen Salz

Zutaten für den Teig

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 150 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 4 Eier, Zimmertemperatur
- 350 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- 5 Äpfel, z. B. Boskoop oder Wellant
- Saft einer Zitrone
- etwas Puderzucker und Schlagsahne nach Geschmack

Zubereitung

Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand zu einem Teig verkneten. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Äpfel, wenn gewünscht, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Butter, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührer aufschlagen. Dann die Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Apfelspalten darauf verteilen. Streusel auf die Apfelspalten geben, leicht andrücken. Kuchen je nach Blechgröße 20 bis 50 Minuten backen. Je flacher der Kuchen, desto kürzer die Backzeit. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob er durchgebacken ist. Dieser köstliche Kuchen schmeckt am besten mit etwas Puderzucker und Schlagsahne.