Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Apfel -Streuselkuchen mit Zimt und Schlagsahne aus unserem Kochkurs Oma’s Küche.

Zutaten:

für eine Springform 30cm Durchmesser

- Säuerliche Äpfel
- 2 El Speisetärke
- 50g Rosinen
- 1 Vanilleschote
- 450g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 200g Zucker
- 3 Eier
- 200g Butter
- 150g Mehl
- 100g Butter
- 50g Zucker
- 1 Tl Zimt
- 200g Schlagsahne

Zubereitung:

Mürbeteig aus 450g Mehl, Backpulver, 200g Zucker, Eiern und 200g Butter herstellen und 30 min kaltstellen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Äpfel mit Rosinen, Vanillemark, etwas Zucker und der Stärke vermischen und kurz zur Seite stellen.

Backform einfetten und mit Mehl ausstreuen.

Den Mürbeteig mit etwas Rand darin verteilen.

Äpfel in die Backform geben.

Streusel aus restlichem Mehl, Zucker, Butter und Zimt mischen und auf die Äpfel bröseln.

Den Kuchen bei 160°C ca. 30 min. backen und mit frisch geschlagener Sahne servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82