

Apfelstreuselkuchen nach Art von Apfelprinzessin Ines



Zutaten:

Für den Teigboden und Belag

- 300 g Mehl
- 80 g feiner Zucker
- 1 Packung Backpulver (ich hatte die Mischung mit Safran)
- Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 150 g Quark
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 60 ml Milch
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Zucker für die Mandelschicht
- 1 kg Äpfel, geschält, geachtelt und entkernt
- Nach Belieben etwas Apfel- oder Obstwasser



Für die Streusel

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 120 g Butter
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Für den Teigboden das Mehl mit Backpulver vermischen. Die zwei Eier trennen. Den Quark mit zwei Eigelbe, Sonnenblumenöl, Milch, Zucker, Vanillemark, Orangenabrieb und einer Prise Salz mit dem Rührbesen

gründlich verrühren.

Die Hälfte des Mehl-Backpulvergemisches mit einem Sieb auf die Quarkmasse sieben und untermengen. Dann erst das restliche Mehl mit der Hand oder dem Knethaken des elektrischen Rührgerätes einmischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz kreisrund ausrollen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas flüssiger Butter fetten. Den Teig in die Form geben und einen ca. 5-6 cm hohen Rand formen.

Für die Mandelschicht die beiden Eiweiße und 40 g Zucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät halbfest aufschlagen. Dann die gemahlene Mandeln untermischen. Die Mandelmasse schnell auf den Quarkboden verteilen.

Tipp: Bevor die Apfelachteln auf die Mandelschicht verteilt werden, streiche ich gerne eine dünne Schicht ungesüßtes Apfelmus auf die Mandelmasse.

Nun die Apfelachtel dicht aneinandergereiht auf den Kuchen anordnen.

Tipp: wer möchte, kann nun die Äpfel meinem Apfel- oder Obstdestillat aromatisieren.

Zum Schluss in einer Schüssel 200 g Mehl, Zimt, 100 g Zucker und 120 g kalte Butterflocken zu Streusel kneten. Die Streusel locker über die Äpfel verteilen.

Den Kuchen im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 1 Stunde backen.