

Saftiger Bratapfelkuchen mit Streuseln



Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 175 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL Eiswasser

Für die Füllung:

- 800 g heimische Äpfel (z.B. Boskoop oder Jonagold)
- 50 ml Apfelsaft (oder Wasser)
- 50 g Honig (oder Zucker)
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Butter
- 2 EL Speisestärke
- Wer möchte: 50 g getrocknete Weinbeeren

Für die Streusel:

- 80 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Msp Backpulver
- ½ TL Zimt
- Zum Servieren: geschlagene Sahne

Zubereitung

Für den Teig 250 g Mehl mit 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz vermischen.



Dann 175 g Butterstückchen zugeben und rasch zu einem Teig vermischen (nicht zu lange kneten)

Nach und nach 6 EL Eiswasser zugeben und schnell zu einem Teig kneten. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft vermischen.

Die Äpfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter 3 Minuten bei mittlerer Hitze rührend braten. 2 EL Stärke mit 50 ml Apfelsaft (oder Wasser) klumpenfrei verrühren und zu den Äpfeln geben. 1 Minuten rühren kochen. Die Pfanne beiseitestellen. Nun 50 g Honig hinzugeben. Wer möchte, gibt noch Weinbeeren dazu. Tipp: Die Weinbeeren können vorher in Destillat eingelegt werden.

Eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform mit dem ausgewalgteten Teig belegen und einen Rand hochziehen. Tipp: Falls etwas Teig übrigbleibt, kann dieser zu Streuseln grob gerieben werden.

Aus den Zutaten für die Streusel rasch krümelige Streusel kneten. Tipp: zuerst das Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen. Dann erst Zucker und Butter zugeben.

Den Ofen auf 200 Grad°C (Umluft) vorheizen.

Die Apfel-Mischung in den Teig füllen und darüber die Streusel verteilen.

Den Kuchen 5 Minuten bei 200°C Umluft anbacken, dann auf 180°C zurückschalten und 40-45 Minuten goldgelb fertig backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen. Dazu geschlagene Sahne reichen.