

Backen mit Klaus

Apfelkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- 900 g süße Äpfel, 325 g Zucker, 700 g Mehl, 250 g weiche Butter,
- 250 g Sahnequark, 1 P. gerieb. Zitronenschale, 1 P. Vanillezucker,
- 125 ml Öl, 1 P. Backpulver, 1 l + 4 EL Milch, 1,5 Pck. Vanillepudding,
- 1 Pck. Sahnepudding, 1 EL Zimtpulver, Puderzucker

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden u. mit Zitronensaft beträufeln. 250 g Mehl, 100 g Zucker, 150 g Butter u. Zimt in eine Schüssel geben u. alles rasch zu Streuseln verkneten.



2. Rest Butter, Quark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker, Vanillezucker u. Zitronenschale mit den Knethaken des elektr. Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver vermisch unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen u. Quark-Öl-Teig hineindrücken.



3. Äpfel auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Übrige Milch mit 100 g Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren. 1 x kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen u. über den Äpfeln verteilen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Stücke schneiden.



Tipp des Chaoten: Super leckerer Apfelkuchen!



Erstellt von Klaus am 01.09.2014