



Apfelstreusel-Kuchen mit Mandeln

Klassischer Hefeteig-Streuselkuchen für ein Backblech. Schmeckt am besten mit kräftig säuerlichen Äpfeln.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

30g Hefe

75g Zucker

knapp 250ml Milch

80g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

eine abgeriebene Zitronenschale oder die entsprechende Menge Citrobäck

Für den Belag:

1500g Äpfel

4 Eßlöffel Semmelbrösel

70g kernlose Rosinen

Zucker

Für die Streusel:

300g Mehl

200g Zucker

200g Butter

1 Messerspitze Zimt

1 Prise Salz

100g Mandelblättchen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker und etwas Milch zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Margarine in Flöckchen auf dem Mehland verteilen, Restlichen Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in den Teig geben. Alles kneten bis der Teig sich gleichmäßig trocken anfühlt und sich vom Schüsselrand ablöst. Anschließend mindestens 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Backblech einfetten. Teig auf dem Backblech ausrollen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Teig mit den Apfelscheiben dicht belegen. Rosinen darüber verteilen und mit dem Zucker bestreuen.

Butter in Flöckchen teilen und mit den anderen Streuselzutaten lose mischen. Mit zwei Gabeln zu Streuseln verarbeiten. Mandelblätter rösten und unter die Streusel heben. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen.

Den Apfelstreusel-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 30 Minuten backen. Fertigen



Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.