

Apfel-Streuselkuchen



So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Butter zu einem gut knetbaren Teig verrühren. $\frac{3}{4}$ des Teigs beiseite stellen, zu dem restlichen Teig Zimt und Mandeln geben und nochmal kurz krümelig vermengen. Kalt stellen.
Springform fetten und $\frac{3}{4}$ des Teigs in die Form geben, andrücken und den Randhochziehen.
Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Wenn der Zucker beginnt sich goldbraun zu färben die Hälfte der Äpfel hinzugeben und kurz ziehen lassen. Bei hoher Hitze die Äpfel köcheln lassen. Vanillezucker, Speisestärke, Mehl, Milch und Zimt mischen und in die Masse geben, kurz verrühren und die restlichen Apfelscheiben untergeben.
Masse auf den Boden geben und mit der Streuselmasse bestreuen.
Kuchen für 40-50 Minuten goldbraun backen.
Für die Sauce 100 ml Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen, fünf Minuten leise köcheln lassen. Derweil Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, Speisestärke und die restliche Milch in eine große Schüssel geben und verrühren.
Sahnemilch unter rühren in die Eigelb-Mischung geben und unter rühren erneut zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt, dabei ständig rühren!
Mit dem Apfelkuchen servieren.

Einkaufsliste:

26 cm Springform

325 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
100 g brauner Zucker
250 g Butter
Prise Salz

1 TL Zimt
50 g Mandelblätter

1,5 kg (ca. 12, je nach Größe) Äpfel
1 TL Zitronensaft
120 g Zucker
1 EL Vanillezucker
30 g Speisestärke
20 g Mehl
50 ml Milch
1 TL Zimt

Zimtsauce:
150 ml Milch
150 ml Sahne
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Salz
1 Eigelb
1 TL Speisestärke