



Apfelkuchen

mit Streuseln und Zimtcreme

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

In einer großen Schüssel Mehl, 170 g Zucker, Vanillezucker, Zimt und eine Messerspitze Salz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen.

Mit den Händen oder einem Handrührgerät mit Knethaken rasch zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Das Eigelb und die Mandelblätter hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. 2/3 des Teiges als Boden in eine gefettete Springform (Durchmesser ca. 24 cm) drücken, dabei einen Rand von etwa 2 cm hochziehen. Bei 180 °C Umluft 10 Minuten (ggf. blind) backen. Aus dem Backofen nehmen und beiseite stellen.

Den restlichen Teig mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln und beiseite stellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Schüssel die Mascarpone mit griechischem Joghurt, Stärke, Mehl, Zimt und Vanillezucker glatt rühren. Die Eier und das Eiweiß nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Äpfel unter die Creme geben.

Die Füllung auf den vorgebackenen Boden geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 50–60 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Falls der Kuchen zu dunkel wird, kann er in den letzten 10 Minuten mit Alufolie abgedeckt werden.

Den Kuchen nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, bevor er herausgenommen wird.

Einkaufsliste

Zutaten (für 24 cm Springform)

Für den Teig und Streusel:

- 350 g Mehl
- 170 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Msp Salz
- 200 g Mandelblätter

Für die Zimtcreme:

- 800 g Äpfel
- 250 g Mascarpone
- 300 g griechischer Joghurt
- 30 g Stärke
- 10 g Mehl
- 2 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 3 Eier + 1 Eiweiß
-

