



# APFELSTREUSELKUCHEN

## ZUBEREITUNG

1. Tarteform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen.
2. Mehl versieben. Milch leicht erwärmen und mit dem Germ vermischen. Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und Ei mit der Milchmischung glatt rühren. Mehl einlaufen lassen. Salz und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zugeben und mit einem Kochlöffel (oder mit einem Standmixer) zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 30 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Streusel die Butter klein schneiden. Mehl, Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack mit den Händen zu Streuseln kneten und kalt stellen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, die Form damit auslegen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstechen.
5. Für die Fülle Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, die Äpfel halbieren und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben, Kristallzucker, Zitronensaft, Rum und Zimt vorsichtig miteinander vermischen und den Teig schichtartig belegen. Mit Streuseln dicht bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (= QUICHEFORM) MIT 25 CM DURCHMESSER

### Kuchenmasse:

- 50 g Milch
- 20 g Germ
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

### Apfelfülle:

- 5 große Äpfel
- 50 g Kristallzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Rum 38%
- 1 Messerspitze Zimt
- 20 g Rosinen

### Streusel:

- 40 g Butter
- 70 g Mehl
- 50 g Kristallzucker
- Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack