

Bratapfelkuchen mit Streusel

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/bratapfelkuchen-mit-streusel/>

Zutaten

Rührteig

- 170 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier, groß
- 80 ml Milch
- 190 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 1/2 TL Zitronenaroma, alternativ etwas Zitronenabrieb

Streusel

- 75 g Mehl
- 60 g Butter
- 1/2 TL Zimt
- 50 g brauner Zucker

Bratapfel-Füllung

- 2 große Äpfel
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- optional: 1/4 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Vorbereitung

Ca. 1-2 Stunden vor Backbeginn die flüssigen bzw. fetthaltigen Zutaten rechtzeitig aus der Kühlung nehmen. Eier, Milch und Butter müssen die gleiche Zimmertemperatur haben, ansonsten flockt der Teig beim Rühren aus.

Streusel

Alle Streusel-Zutaten miteinander verkneten, bis lockere Streusel entstehen. Kühl stellen.

Bratapfel-Füllung

Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel (wenn nötig) schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Apfelviertel in ca. 1 – 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermengen und in einer mit Backpapier ausgelegten Form verteilen.

Apfelwürfel für ca. 10 bis 20 Minuten im Backofen garen. Die Dauer kommt ganz auf die Äpfel an, mürbe Äpfel werden viel schneller weich als feste. Deshalb immer wieder einmal mit einem Zahnstocher hineinpieksen. Die Würfel sollten keinesfalls zerfallen, lediglich etwas weicher sein. Danach abkühlen lassen. Der Backofen kann direkt angeschaltet bleiben.

Rührteig

Butter in einer Schüssel auf hoher Stufe cremig schlagen. Dann Zucker und Vanillezucker hinzugeben und einige Minuteniterrühren, bis die Masse glatt und cremig ist.

Nun die Eier einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Jedes Ei min. 1/2 Minute bevor das nächste folgt. Das ist wichtig! Zum Schluss Zitronenaroma und Milch einrühren. Jetzt Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen und anschließend zur Ei-Butter-Masse geben. Mit einem Spatel unterziehen.

Bratapfelkuchen

Eine 20er Springform fetten. Ca. $\frac{2}{3}$ des Rührteiges in die Form geben. Die Hälfte der Apfelwürfel darauf streuen, dann den restlichen Teig darüber streichen. Übrige Apfelwürfel hinzugeben. Oberfläche mit einem Löffel etwas glatt streichen und die Äpfel somit ein wenig in den Teig drücken, die Oberfläche muss aber nicht ganz glatt sein! Zum Schluss die Streusel auf dem Bratapfelkuchen verteilen.

Für ca. 50 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Bratapfelkuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestauben.