

APFELKUCHEN MIT STREUSELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Hefeteig:

650 gr Mehl

250 ml Milch, lauwarm

75 gr Butter

75 gr Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

2 Eier

Für die Streusel:

275 gr Mehl

175 gr Butter

150 gr Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Mit dem Knethaken die Zutaten für den Hefeteig ca 15 min. durchkneten. Danach ca. 40 min. an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Streusel zubereiten und die Äpfel schälen. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen und auf das gut gefettete Blech legen. Bitte ein emailliertes Blech verwenden! Die Apfelspalten in den Teig stecken und gut andrücken. Jetzt die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Tipp: Streusel mit Zimt würzen... lecker!!!

Schritt 1: Kombidämpfer vorheizen

Schritt 2: Kombidampf, 150°C und 10% Feuchte, für 35 min.