

Hier und heute



Apfel-Streuselkuchen

Mit einem saftigen Apfel-Streuselkuchen verrät uns Konditormeister Marcel Seeger sein Familienrezept des Kuchenklassikers.

Rezept

Apfel-Streuselkuchen

von Marcel Seeger, für ein Backblech

Zutaten Hefeteig

- 250 ml Milch, Zimmertemperatur
- 40 g Hefe, frisch
- 500 g Mehl, Typ 550
- 65 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 3 g Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und die Milch mit der Hefe gründlich verrühren. Dann das Mehl zugeben und alles verrühren, sodass eine breiige Konsistenz entsteht. Butter, Zucker und Vanillemark zugeben und mit dem Kneten beginnen.

Sobald der Hefeteig Struktur bekommt, das Salz zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Hefeteig in eine Schüssel geben und mit einem Küchentuch abgedeckt circa 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Tipp: Das Backblech an den Ecken mit etwas Butter fetten und das Backpapier andrücken, damit das Papier bei der weiteren Verwendung nicht rutscht.

Zutaten für die Streusel

- 200 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 300 g Mehl, Typ 550
- 9 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker und dem Salz verkneten. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Butter-Zuckermasse geben. Aus dem Teig Streusel herstellen und diese in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Äpfel

- 1,5 kg Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Hier und heute



Fertigstellung

Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf Backblechgröße ausrollen. Dann den Hefeteig auf das vorbereitete Backblech legen. Die Apfelscheiben auf dem Hefeteig verteilen und den Streusel auf den Apfelscheiben verteilen.

Den Streuselkuchen weitere 15 bis 20 Minuten gehen lassen, mit dem Küchenhandtuch abgedeckt. Anschließend den Apfelstreuselkuchen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Apfelstreuselkuchen abkühlen lassen und in die gewünschte Stückgröße schneiden. Zum Abschluss die Stücke nach Belieben dünn mit Puderzucker bestäuben.