

Apfelkuchen mit Streuseln

Rezept für eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei
Mark von
½ Vanilleschote

Mehl und Butter für die
Form
Trockenerbsen oder Lin-
sen zum blindbacken

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brüchig wird. In Klarsichtfolie wickeln und an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die gebutterte und bemehlte Form legen und mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Trockenerbsen oder Linsen auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten „blindbacken“. Aus dem Ofen nehmen, das Papier mit den Erbsen entfernen und den Teig auskühlen lassen.

Füllung:

800 g Äpfel

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

100 g Mandelsplitter, geröstet
80 g Biskuitbrösel
50 ml Amaretto
1 Msp. Zimt

Mit den Mandelsplitter, Biskuitbrösel und Amaretto gut vermengen. Abschmecken mit Zimt und Zucker und gleichmäßig auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen.

125 g Butter
120 g Zucker
250 g Mehl

Butter, Zucker und Mehl gut verkneten und gleichmäßig auf die Äpfel „bröseln“.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 45 Minuten backen.