

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 13.10.2023

### Apfelkuchen mit Vanillestreusel

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für die Äpfel:

600 g Äpfel (Elstar)  
1 EL Zitronensaft  
20 g Semmelbrösel  
1 Msp. Zimt

##### Für die Sandmasse (Rührteig)

1/2 Vanilleschote  
200 g zimmerwarme Butter  
160 g Speisestärke  
Zitronenabrieb einer 1/2 Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
200 g Puderzucker  
3 Eier (Größe M)  
40 g Weizenmehl (Type 405)

##### Für die Vanillestreusel:

120 g Butter  
1/2 Vanilleschote  
200 g Weizenmehl (Type 405)  
120 g Zucker  
etwas Salz  
Zitronenabrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

#### Außerdem:

Springform oder Tortenring (Ø 28 cm)  
Backpapier oder Fett für die Form  
Puderzuckere zum Bestäuben

#### Zubereitung:

- Für die Äpfel** die Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel grob würfeln und sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
- Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen oder fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Sandmasse** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Butter, Stärke, Zitronenschale und Puderzucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
- Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren. Mehl darauf sieben und unterheben. Teig in die vorbereitete Backform geben.
- Äpfel mit Semmelbröseln und Zimt mischen und auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen.
- Inzwischen **für die Vanillestreusel** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
- Butter in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Vanillemark unterrühren und 5 Minuten ziehen lassen.
- Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Mehl zugeben und mit einem Teigschaber zu Streuseln verarbeiten.
- Streusel auf den Äpfeln verteilen und den Kuchen weitere 25 Minuten backen.
- Apfel-Streusel-Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Puderzucker bestäuben.

