

Saftiger APFELKUCHEN mit knusprigen STREUSEL

glutenfrei | 200 Grad 25 Minuten



Zutaten Füllung Äpfel

1500 g Holsteiner Cox
5 EL Wasser
2 EL Zucker
1 TL Zimt

Zutaten Teig

300 g Universalmehl glutenfrei
100 g Zucker
2 Vanillezucker
250 g Magerquark
90 g Öl neutral
1 Ei
1 P. Backpulver

Zutaten Streusel

150 g Universalmehl glutenfrei
100 g Mandeln gemahlen
80 g Zucker
2 Vanillezucker
½ TL Xanthan | ersatzweise 1 TL Stärke
85 g Butter zimmerwarm
1 Ei

Zubereitung

- ◇ Äpfel schälen und in grobe Würfel-Stücke schneiden.
- ◇ Die Apfelstücke mit 5 EL Wasser in einen Kochtopf geben und für 4 Minuten etwas ankochen; dann das grobe Apfelmus auf einen großen Teller zum Abkühlen geben.
- ◇ Für die Streusel das glutenfreie Universalmehl mit Zucker, gemahlene Mandeln, Backpulver, Vanillezucker und dem Xanthan trocken vermischen. Sollte Xanthan nicht vorhanden sein, einfach 1 gehäuften TL glutenfreie Stärke benutzen.
- ◇ Jetzt noch das Ei und die zimmerwarme Butter dazufügen.
- ◇ Alle Streuselzutaten mit der Küchenmaschine/Mixer mit den Rührhaken so lange verrühren, bis sich kleine Streusel gebildet haben. Nicht länger rühren, die Streusel verbinden sich ansonsten zu einer gesamten Teigmasse.
- ◇ Die fertigen Streusel mit der Schüssel in den Kühlschrank stellen.
 - ◇ Den Backofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

- ◇ Für den Teig das glutenfreie Universalmehl mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver trocken vermischen.
- ◇ Quark, Öl und Ei zu den trockenen Zutaten hinzufügen und mit der Küchenmaschine/Mixer mit dem Rührhaken zügig zu einem Teigkloss verkneten.
- ◇ Backpapier auf ein Backblech geben.
- ◇ Den Teig etwas bemehlen und gleichmäßig ausrollen.
- ◇ Die abgekühlte Apfelmasse mit Zucker und Zimt abschmecken und auf den ausgerollten Teig streichen.
- ◇ Die gekühlten Streusel mit einer Gabel etwas auflockern und gleichmäßig auf die Apfelmasse streuen.
- ◇ Den Apfelkuchen auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und für 25 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen.

TIPP Der Kuchen lässt sich wunderbar einfrieren.



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2021