

## Saftiger APFELKUCHEN mit knusprigen STREUSEL | glutenfrei 180 Grad 25 - 30 Minuten Ober- Unterhitze



### Zutaten Füllung Äpfel

1500 g Holsteiner Cox  
5 EL Wasser  
2 EL Zucker (falls erforderlich)  
1 TL Zimt

### Zutaten Teig

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

### Zutaten Streusel

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

### 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 zum Abkühlen beiseitestellen.
- ◇ 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 180 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 auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

**TIPP** Der Kuchen lässt sich wunderbar einfrieren.



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2022