Apfelkuchen (nach Illy)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Obstküche, Ofengerichte, Torten, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Mürbteig:

250 g Zucker
250 g Butter (weich)
500 g Mehl
3 Eier (nur Dotter)
Vanille (Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker)
Apfelkuchen Masse:

1,5 kg Äpfel
1 Messerpsitze Zimt
100 g brauner Zucker
1 EL Rum

Streusel:

200 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter (in kleinen Würfeln)
Vanille (Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker)

Zubereitung

Für den Apfelkuchen stelle zuerst den Mürbteig her:
Dazu die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleschotenmark schaumig schlagen.
Danach die Eigelbe einzeln dazu geben und weiterschlagen.
Auf kleiner Mixer-Stufe das Mehl unterrühren.
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zucker, Rum und Zimt mischen.
In einer heißen Pfanne 10 Minuten kochen lassen, dabei mehrmals umrühren.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen in einer Schüssel verkneten, bis sich kleine Klumpen bilden.

Eine Springform (Durchmesse 28cm) ausbuttern, bemehlen und mit dem Mürbteig bis zum Rand ausschlagen.
Die Apfelmasse in die mit Mürbteig ausgelegte Springform füllen und großzügig Streusel darauf verteilen.
Den Apfelkuchen im vorgeheiztem Backrohr bei 160°C Umluft etwa 45 Minuten lang backen.

Tipp:
Für einen Apfelkuchen kann man unter die Äpfel auch eine Hand voll Rosinen (evenutell vorher in Rum getränkt) mischen.
(Ich mach es immer tunlichst OHNE Rosinen ;-))