

Apfelkuchen vom Blech mit Streuseln

Der Herbst mit seinen vielen Äpfeln lädt doch direkt dazu ein, mal wieder einen leckeren Kuchen zu backen. Dieser Apfel-Streuselkuchen vom Blech erinnert wahrscheinlich nicht nur mich an gemütliche Kindertage, wenn das ganze Haus herrlich nach frisch Gebackenem duftete. Solche Erinnerungen kannst du problemlos wieder auffrischen. Unser Apfelkuchen braucht zwar etwas Zeit, weil er einen Hefeteig als Grundlage hat, aber genau deswegen und auch wegen der Vorfreude auf den Genuss hat die Herstellung des Kuchens eine entschleunigende Wirkung. Wenn du ihn vormittags in den Ofen schiebst, kannst du ihn zum Nachmittagskaffee mit oder ohne Schlagsahne auf den Tisch bringen.

Die Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 ml lauwarme Milch
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- Abrieb einer (Bio-) Zitrone



... und für den Belag:

- 1 – 1,5 kg Äpfel
- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter oder Margarine

Du solltest eine Apfelsorte nehmen, die eher säuerlich ist und beim Kochen und Backen schnell weich wird. Am besten eignet sich der gute alte **Boskop**.

So geht's:

- Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde hineindrücken.
- Die Hefe in die Mulde bröckeln, 10 g Zucker über die Hefe streuen und die Hälfte der Milch dazugießen.
- Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben, mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Die Hefe sollte jetzt ordentlich Blasen werfen.
- Die Butter in der restlichen warmen Milch schmelzen und mit dem restlichen Zucker, dem Eigelb und dem Zitronenabrieb zu der Mehlmischung geben und gut durchrühren.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf dem Backbrett mit den Händen so lange kneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Wenn der Teig zu sehr klebt, kannst du noch ein wenig Mehl hineinkneten.

- Den Teigkloß zurück in die Schüssel geben, etwas Mehl darüber stäuben, mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 45 bis 60 Minuten gehen lassen. Danach sollte sich das Teigvolumen verdoppelt haben.
- Während der Teig geht, hast du genug Zeit die Äpfel zu schälen, zu vierteln und die Kerngehäuse sorgfältig zu entfernen. Die Apfelviertel in schmale Spalten zerteilen und alles mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Das verhindert, dass die Äpfel zu schnell braun werden.
- Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Auf einer bemehlten Fläche den Teig so ausrollen, dass er auf das Backblech passt.
- Den Teig auf das Backpapier legen und an den Rändern noch ein wenig nachdrücken.
- Die Apfelspalten sehr dicht in Reihen auf dem Teig auslegen.

Jetzt kommt der Streusel:

- Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter in eine passend große Schüssel geben.
- Mit den Händen rasch zu einer krümeligen Streuselmasse verarbeiten.
- Die Streusel schön gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.
- Das Blech auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 30 Minuten bei 180° Umluft backen. Die Streusel sollten schön goldgelb ausgebacken sein. Evtl. schaltest du die Hitze ab und lässt den Kuchen noch ein paar Minuten im Ofen.