

# Zum Geburtstag...

## Apfelstreuselkuchen

### Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + ca. 60 Minuten Backzeit

### Schwierigkeit:

normal



---

### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Dinkelmehl\*
- (1 TL geriebene Bio-Zitronenschale – Achtung: Liberator)
- 2 Ei(gelb)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Kardamom, 1/2 TL Zimt, wenn es vertragen wird
- Kokosflocken für die Form

#### Für die Füllung:

- 1/2 Pck. Vanille-Puddingpulver\*
- 250 ml Milch

- 30 g Zucker
- 1 Ei
- ca. 300 – 400 g (3 – 4 Äpfel)

### Für die Streusel:

- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- eine Prise Kardamom und eine Prise Zimt, wenn es vertragen wird



---

## Zubereitung:

Butter glattrühren, Zucker, Vanillezucker und Gewürze (und geriebene Zitronenschale) unterrühren, ein Ei nach dem anderen zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren, in gefettete, mit Kokosflocken eingeriebene Springform geben.

Für die Füllung: Puddingpulver, Milch, Zucker, Eigelb glattrühren, aufkochen, Eiweiß steifschlagen und unterheben, erkalten lassen.

Äpfel schälen und würfeln.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen durcharbeiten. Pudding auf den Teig in der Springform geben, darauf Äpfel und Streusel verteilen. Bei 165 Grad auf unterer Schiene ca. 60 Minuten backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen. Wenn man so ungeduldig wie ich ist, sieht's dann halt auch so auf dem Teller aus ☐



---

## **Tipp:**

Hierzu passt selbstgeschlagenes Schlagobers/selbstgeschlagene Sahne. Dazu einfach einen Becher Schlagobers/Sahne mit dem Handrührgerät steifschlagen. Bei Bedarf zuckern.

(So ähnlich entdeckt auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de))

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**