

Herbststreusel...

Die Foodqueen wird ein Jahr alt und Julia begeht das Jubiläum feierlich mit einem Blogevent. Ich sage herzlichen Glückwunsch zum einjährigen Bestehen und Happy Birthday zum Bloggeburtstag!

Passend zum Geburtstag gibt es einen Streuselkuchen von mir, den ich etwas "verherbstelt" habe. Auf meinem Blog gibt es so ein ähnliches Rezept schon, auch unter dem Motto "Geburtstag". Streuselkuchen und Geburtstag – das gehört bei mir einfach zusammen ☐



Streuselkuchen mit Apfel-Ingwer-Mus-Füllung

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + ca. 55-60 Minuten Backzeit

Schwierigkeit:

normal



Zutaten:

Für den Teig:

- 125 g Butter (weich)
- 100 g Kokosblütenzucker
- ca. 450 g Dinkelmehl*
- 125 g Kokosöl
- 1 Ei
- 3 EL Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1/3 TL Kardamom, wenn es vertragen wird
- 1 Pr. Salz
- 70 g Kokosflocken

Für die Füllung:

- 4-5 Äpfel (entkernt und geschält)
- etwas Wasser (oder Chaitee, wenn es vertragen wird)
- 4-5 EL Vanillezucker
- (1 Pr. Zimt, wenn es vertragen wird)
- ein Stück Ingwer, ca. 1/2 Daumen groß

Zubereitung:

Butter glatt rühren. Butter, Öl, Zucker, Ei, Salz, Vanillezucker und Kardamom mit dem Handrührgerät verquirlen. Mehl, Backpulver und Kokosflocken mischen und unterrühren. Den Teig halbieren. Eine Hälfte in eine gefettete, mit Kokosflocken eingeriebene Springform geben. Dabei am Rand hochlegen, damit die Füllung später auch im Kuchen bleibt.

Für die Füllung: Die entkernten und geschälten Äpfel in kleine Stücke schneiden. In einen kleinen Topf geben und mit Wasser

oder Chaitee ca. zur Hälfte bedecken. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Topfinhalt zuckern und würzen. Alles auf mittlerer Hitze einkochen lassen (ich habe es ca. 20 Minuten köcheln lassen).

Fein pürieren und dann das Mus in die Springform gießen.

Für die Streusel zu der übriggebliebenen Teigmasse, wenn sie doch noch klebrig ist, etwas Mehl hinzugeben. Streusel auf der Füllung verteilen.

Bei 160 °C ca. 55-60 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp:

Hierzu eignet sich selbst geschlagenes Schlagobers/selbst geschlagene Sahne. Dazu einfach einen Becher Schlagobers/Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Bei Bedarf zuckern mit selbst gemachtem Vanillezucker.



Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat