Nah&Frisch



www.thea.at Professional

Apfel-Streuselkuchen

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Herbst | Süße Gerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Mehl mischen. Thea in einem Topf schmelzen. Zucker-Mehlmischung zugeben und mit einer Gabel einrühren, so dass Streusel entstehen.

Zwei Drittel der Streusel in der Springform verteilen und mit den Händen leicht flach drücken. Haferflocken auf den Teigboden streuen. Äpfel waschen, nach Belieben schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf den Boden legen.

Restliche Streusel darauf verteilen und den Apfel-Streuselkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten leicht goldbraun backen. Kuchen abkühlen lassen, halbieren, wieder aneinandersetzen und nach Belieben mit aufgeschlagener Rama Cremefine dekorieren - fertig ist der Streusel-Schmetterling.

Zutaten

- 250 g Zucker
- 250 g Thea
- 400 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 20 g zarte Haferflocken
- 4 Äpfel
- 1 Prise Salz
- Butterbrotpapier oder Backpapier