APFELSTREUSELKUCHEN

1. Tarteform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen.
2. Mehl versieben. Milch leicht erwärmen und mit dem Germ vermischen. Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und Ei mit der Milchmischung glatt rühren. Mehl einlaufen lassen. Salz, Kronenöl Spezial mit feinem Buttergeschmack zugeben und mit einem Kochlöffel (oder mit einem Standmixer) zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Streusel, die Butter klein schneiden. Mehl, Kristallzucker, Salz, Vanillezucker, Kronenöl mit feinem Buttergeschmack mit den Händen zu Streuseln kneten und kalt stellen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm ausrollen, die Form damit auslegen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstechen.
5. Für die Fülle Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben, Kristallzucker, Zitronensaft, Rum und Zimt miteinander vorsichtig vermischen und den Teig schichtartig belegen. Mit Streuseln dicht bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.

ZUTATEN FÜR 1 TARTE-FORM (=QUICHEFORM) MIT 25 CM DURCHMESSER:

Kuchen-Masse:

50 g Milch
20 g Germ
1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Eigelb
150 g Mehl
1 Prise Salz
3 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Apfel Fülle:

5 große Äpfel
50 g Kristallzucker
1 Prise Zimt
Saft von 1 Zitrone
3 EL Rum 38 %
1 Messerspitze Zimt
20 g Rosinen

Streusel:

40 g Butter
70 g Mehl
50 g Kristallzucker
Salz
1 Packerl Vanillezucker
1 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack