



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Apfel-Mohn-Streuselkuchen mit Honig-Walnüssen



Zutaten:

für den Teig:

250g Butter, zimmerwarm
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Vanilleextrakt
4 Eier, zimmerwarm
500g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
1 Zitrone, der Abrieb
250ml Buttermilch
1 Packung Mohnfüllung, backfertig
2 EL Milch
3 Stück Äpfel, mittelgroß

für die Streusel:

100g Mehl
85g Zucker
85g Butter
2 TL Zimt

für die Nüsse:

100g Walnüsse
2 EL Honig

Zubereitung Rührteig:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den rechteckigen Backrahmen daraufstellen. Tipp: Ich empfehle Euch einen verstellbaren, rechteckigen Backrahmen - so könnt Ihr die Größe jederzeit individuell ein-/verstellen,

Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker- und Extrakt in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die zimmerwarmen Eier nacheinander einrühren. Bitte beachten: Jedes einzelne Ei solange einrühren lassen, bis sich dieses komplett mit dem Teig verbunden haben, erst dann das nächste Ei hinzufügen.

Das Mehl mit dem Backpulver, der Prise Salz und dem Zitronenabrieb in einer separaten Schüssel miteinander vermischen. Die Mehlmischung löffelweise, im Wechsel mit der Buttermilch, in den Teig einrühren. Solange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Teigmasse in den Backrahmen geben und glattstreichen.

Zubereitung Mohmischung:

Den backfertigen Mohn mit 2 EL Milch zu einer glatten Masse verrühren. Klecksweise auf den Teig geben und mit einem Löffel in leichten Schlieren in den Teig einrühren.

Zubereitung Äpfel:

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Teig verteilen.

Zubereitung Streusel:

Das Mehl mit dem Zucker, Zimt und der kalten Butter rasch mit den Händen zu Streuseln verkneten. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend gleichmäßig über den Teig verteilen.

Zubereitung Nüsse:

Die Walnüsse grob hacken und mit dem Honig vermengen. Gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

Ab in den Ofen:

Den Apfel-Mohn-Streuselkuchen auf der untersten Schiene für ca. 45 Minuten im Ofen backen.

Tipp: Kurz vor Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken und überprüfen, ob noch Teig am Stäbchen hängen bleibt - falls ja, die Backzeit etwas verlängern. Bitte beachten: es kann sein, dass etwas Mohn am Stäbchen hängen bleibt, das ist in Ordnung. Dann lieber noch eine andere Stelle zum überprüfen suchen, am besten dort wo nur Teig ist.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.