

Apfelkuchen mit Walnuss-Streuseln

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	616 kcal/ 2580 kJ	Fett:	38 g
Eiweiß:	9,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	60 g	ungesättige Fettsäuren:	28 g

Zubereitungszeit:
1 Stunde 20 Minuten

Zubereitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlrand verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Streusel in einer Schüssel Haferflocken, Walnüsse, braunen Zucker, Mehl, Zimt und Ingwer mit einer Gabel vermengen. Anschließend die zerlassene Butter hinzufügen und zu groben Bröseln verkneten. Die Streusel zur Seite stellen.

3. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.

4. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und mit den Apfelscheiben belegen. Die Walnussstreusel darüber verteilen, dass sie die Äpfel vollkommen bedecken.

5. Den Kuchen auf einem Backblech bei 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 2) für 50 Minuten backen und lose mit Alufolie bedecken. Danach die Folie entfernen und den Kuchen für weitere zehn Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind. Den Streuselkuchen 15 Minuten auskühlen lassen, bevor er lauwarm serviert wird.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Kuchenteig:
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für das Streusel-Topping:
- 250 g Haferflocken
- 250 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 125 g Butter, zerlassen

Für die Füllung:
- 1 kg Äpfel, fein geschnitten in Scheiben (z.B. Golden Delicious)
- 125 g Hagelzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen