

Omas Apelkuchen mit Streusel

Benötigt wird eine 26er Springform. Ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.
Überschüssiges Paniermehl wegkippen.

Teig (für Krümelteig)

200 g		Zucker	} mit dem Knethaken alles verrühren. Zum Schluss mit den Händen durchkneten. Der Teig sollte krümelig sein. Evtl. hierfür noch etwas Mehl hinzugeben.
200 g		Butter	
1 Päckchen		Vanillin-Zucker	
1 Ei			
etwas Salz			
500 g	} Mehl und Backpulver vermischen. Der Teig sollte krümelig sein. Evtl. hierfür noch etwas Mehl hinzugeben.		
1 Päckchen			
50 g (entspricht 3 schwach gehäuften Esslöffeln)		Paniermehl dazugeben	

2/3 von dem Teig in die gefettete mit Paniermehl ausgetreute Springform geben. Mit den Fingern den Krümelteig fest andrücken. An dem Rand den Teig für die Füllung hoch andrücken. PS: Ist mit Übung verbunden.

Apfelfüllung

Äpfel mit säuerlichen Charakter nehmen. Es kann wer mag auch Boskop sein.

750 g	Äpfel schälen, mit Zitronensaft beträufeln, entkernen und in Achtel schneiden.	} Alles kurz dünsten (halb gar) Achtung: nicht zu lange!
1 Päckchen	Vanillin-Zucker	
2 Esslöffel	Zucker (nach Geschmack) + etwas Zimt	
1 kleine Handvoll	Rosinen	
1 kleines Glas	Apfelmus	(habe ich zusätzlich genommen. Dadurch war die Füllung für mich noch etwas fruchtiger).

Die abgekühlten Apfelstücke mit den Rosinen ringförmig auf dem Teig verteilen. Das kleine Glas Apfelmus oben drauf ebenfalls verteilen.

Den restlichen 1/3 des Krümelteiges vorsichtig auf die Apfelmasse verteilen. Zum Schluss den Krümelteig vorsichtig und nur etwas andrücken.

Backzeit gut 45 Minuten bei 160° C Umluft. Ohne Umluft 20° mehr. Die Kruste sollte nach der Backzeit nicht zu dunkel bräunlich sein.

Für den Guss Puderzucker mit Wasser, besser Zitronensaft, verrühren. Der Guss sollte cremig sein. Diesen Guss sofort nach dem Backen auf die Krümel der Torte pinseln (z.B. in Streifen)