

STREUSELTRAUM

★★★★☆ 4.6 bei 36 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) das Weizenmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

WIE DU EINEN MÜRBTEIG GANZ EINFACH ZUBEREITEN KANNST, FINDEST DU HIER.

<https://www.backenmitchristina.at/blog/muerb-muerber-muerbteig/>

2 Drei Viertel des Teiges direkt auf einem Backblech gleichmäßig ausrollen. Das restliche Viertel zu einer Teigkugel formen und in den Kühlschrank geben.

3 Die Äpfel schälen und grob reiben.

4 Für die Fülle die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit Topfen, Zucker, Sauerrahm, Vanillezucker und Puddingpulver gut vermischen. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben.

5 Die Topfencreme gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen und anschließend die geriebenen Äpfel darauf verteilen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH CA. 40 X 40 CM

TEIG

500 g Weizenmehl 700
16 g Backpulver
250 g Butter
180 g Zucker
4 Eier

FÜLLE

4 Eier
500 g Topfen
80 g Zucker
60 g Sauerrahm
20 g Vanillezucker
20 g Vanillepuddingpulver
1000 g Äpfel

6 Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer groben Küchenreibe direkt auf den Kuchen reiben, sodass gleichmäßige Streusel entstehen.

7 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.



Ich hab einen Backrahmen um den Teig gestellt, so wird der Blechkuchen gleichmäßiger und es gibt eigentlich keine Randstücke.