Artikel vom 14.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-streusel-blechkuchen

Apfel-Streusel-Blechkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 20 Stück):

Teig:

300 g Magerquark

1 Ei

100 ml Milch

80 ml Öl

1 Pack Vanillezucker

3 TL Backpulver

450 g Dinkelmehl

100 g Zucker

Belag:

800 g Magerquark

4 Eier

100 ml Milch

1 Pack Vanillepuddingpulver

200 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

600 g Äpfel

Streusel:

150 g Dinkelmehl

50 g Haferflocken fein

80 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

100 g Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Backblech einfetten. Alle Zutaten für den Teig verkneten. Sollte der Teig noch kleben, etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit den Händen flach drücken, sodass das ganze Backblech bedeckt ist und ein Rand entsteht.

Die Zutaten für den Belag glatt verrühren und auf den Boden geben. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke auf der Puddingmasse verteilen. Zum Schluss die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen circa 45 Minuten backen bis er goldbraun ist.

Julia Ernsting