Artikel vom 10.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/walnuss-apfel-streuselkuchen

Walnuss-Apfel-Streuselkuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für zwölf Stücke):

Streusel:100 g gehackte Walnüsse,

150 g Mehl,

100 g Zucker,

100 g Butter.

Mürbeteig: 150 g Butter,

1 Prise Salz,

50 g Zucker,

2 Eigelb,

250 g Mehl.

Belag: 3 bis 4Äpfel.

Füllung: 2 Eiweiß,

50 g Zucker,

1 EL Honig,

100 g gemahlene Walnüsse,

2 EL Paniermehl.

Zubereitung: Für die Streusel die Nüsse mit Mehl und Zucker mischen, die Butter in Flocken dazu geben und mit den Fingern zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten und kaltstellen. Für den Mürbeteig die Butter mit Salz und Zucker schaumig rühren, die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Mehl dazu geben und unterarbeiten. ¾ des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und mit dem Rest einen 2 cm hohen Rand bilden. Die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dann Zucker und Honig nach und nach dazu geben und weiter schlagen, bis die Masse fest wird. Dann die Walnüsse und das Paniermehl unterheben. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Den Ofen inzwischen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Füllung auf dem Mürbeteig verteilen, die Apfelspalten kreisförmig darauf verteilen. Die Streusel darauf streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen.