

Apfelkuchen mit leckerer Füllung

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

1/2 Würfel Hefe, 5 EL lauwarme Milch,
2 EL Zucker, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, 50 g Butter

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

400 g Holsteiner Cox oder Boskoop, 2 EL Honig, 1 TL Zitronensaft, 1/2 TL Zimt,
300 g Frischkäse, 40 g Zucker, 1 Vanillezucker, 25 g Speisestärke

FÜR DIE STREUSEL

50 g weiche Butter, 50 g Zucker, 2 EL Mehl, 50 g Haferflocken

ZUBEREITUNG

Hefeteig herstellen und 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Honig, Zitronensaft und Zimt in einen Topf geben und ca. 5 Minuten weich dünsten. Danach etwas abkühlen lassen.

Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Speisestärke cremig rühren.

Den Hefeteig auf einer Größe von ca. 50 x 40 cm ausrollen.

Eine ausgebutterte Kastenform damit auskleiden und an den Oberseiten überhängen lassen.

Die Apfelfüllung hineingeben und darauf die Käsemasse.

Danach den Teig über die Käsemasse geben, so dass sie komplett bedeckt ist.

Den Kuchen ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Streusel Butter schmelzen und dann mit dem Zucker, den Haferflocken und dem Mehl verrühren. Anschließend über den Kuchen streuen.

Im vorgeheiztem Backofen (180°C) den Kuchen 45 Minuten backen und danach in der Form auskühlen lassen.

GUTEN APPETIT