Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.

Streuselkuchen mit Apfel

Zutaten

(12 Portionen)

Mürbteig

100	G	Reismehl
50	G	Maismehl
100	G	Kartoffelmehl (Stärke)
½	TL	Flohsamenschalen, gemahlen
80	G	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
		Abgeriebene Zitronenschale
1	Pr.	Jodsalz
100	G	Butter
1		Ei (Klasse M)

Füllung

800	g	Äpfel, säuerlich (es können auch Kirschen, Pflaumen, Stachelbeeren, Aprikosen etc. verwendet werden)
1		Zitrone (Saft)
1/2	TL	Zimt
200	g	Schmand
100	ml	Milch 1,5 % F.i.Tr.
2		Eier (Klasse M)
1	Pck.	Puddingpulver (Vanille oder Sahne)
1	Pck.	Vanillezucker
1	TL	Semmelbrösel

Zubereitung

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und Verdickungsmittel zugeben
- In der Mitte eine Mulde formen und Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hineingeben
- Ei auf den Zucker geben, kalte Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand der Mulde verteilen
- Mehl und Butter darüber schieben und mit zwei Teigkarten alle Zutaten zu einem Teig hacken
- Teig abschließend kurz mit den Handballen kneten, aus dem Teig eine Stange formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
- Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Stücke schneiden
- Zitrone auspressen und über die Apfelstücke geben, Zimt zugeben und alles gut miteinander vermischen
- Schmand mit Milch und Eiern in einer Schüssel verrühren, Puddingpulver und Vanillezucker zugeben und mit einem Schneebesen verrühren
- Kuchenform mit Backpapier auslegen (26 cm Ø)
- Mürbteig auswellen und in die Kuchenform geben, Rand von ca. 2 cm ziehen, mit der Gabel Löcher in den Teig stechen
- Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 5 Minuten vorbacken

© Copyright 2025

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.

Streuselkuchen mit Apfel

Zutaten

(12 Portionen)

Streusel

100	G	Butter
60	G	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
50	G	Mandeln, gemahlen
150	G	Mehlmischung, hell *(z.B. Alnavit GmbH, Hammermühle GmbH, Osna Nährmittel GmbH -Belbake)*

Zubereitung

- Semmelbrösel auf den Boden geben, vorbereitete Apfelstücke darauf geben und gleichmäßig verteilen
- Schmand-Milch-Eier-Masse gleichmäßig über die Apfelstücke gießen und glattstreichen
- Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen kneten, verreiben, bis sich Streusel bilden und auf dem Kuchen verteilen
- Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 55-60 Minuten backen

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	5393	22567	65,0 g	276,2 g	672,7 g	67	36,0 g
Pro Portion	**449**	**1881**	**5,4 g**	**23,0 g**	**56,1 g**	**5,6**	**3,0 g**

© Copyright 2025