

Hefe-Obstkuchen mit Streusel

Im Herbst haben Apfelkuchen Hochsaison. Hier ein Beispiel, dass auch ein Vollwertrezept der traditionellen Zutatenliste in Genuss und Geschmack nicht nachstehen muss.

Zur **Zutatenliste** gehören:

Für den Teig

- 200 g Weizen
- 80 g Wasser
- 30 g süße Sahne
- 40 g Blütenhonig
- 20 g Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Vollmeersalz
- 30 g Butter

Für den Belag

- 2 kg Äpfel
- 100 g gehobelte Mandeln
- ½ Zitrone
- 2 - 3 El Agavendicksaft

Für den Streusel

- 100 g Weizen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 30 g Blütenhonig
- 50 g Butter
- ½ TL Zimt

Zubereitung:

Teig

Weizen fein mahlen; Hefe, Ei, Wasser und Honig in Wasser und Sahne verrühren, dann das Weizenmehl untermengen; danach die Butter hinzufügen und alles 8 Minuten kneten; den Teig abdecken und 20 Minuten warm stellen

Belag

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einem großen Topf mit ganz wenig Wasser dünsten; Zitronensaft, Mandeln und Agavendicksaft dazu geben; so lange dünsten bis die Äpfel mürbe werden und das Wasser verkocht ist.

Streusel:

Den Weizen fein mahlen und zusammen mit Honig, Zimt, Mandeln und Butter verkneten, dann zu Streusel zerkrümeln.

Die Backform mit Butter ausfetten; den Hefeteig durchkneten, ausrollen und in die Kuchenform legen; einen kleinen Teigrand andrücken; mit dem Obst belegen und die Streusel darüber streuen; den Backofen auf 190°C vorheizen; den Kuchen ca. 20 Minuten gehen lassen.

Die Backzeit beträgt ca. 35 Minuten bei 190°C; die Backform in die Backofenmitte einschieben; den Kuchen mit geschlagener Sahne servieren.

Als Belag sind auch Pflaumen eine leckere Alternative.

Der Moerser Laufladen wünscht guten Appetit!