

Apfelstreuselkuchen mit Schmandguss

Zutaten für eine 26er Springform

Streusel und Teig

- 400g Mehl
- 180g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Haselnusskrokant
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 225g zerlassene Butter

Äpfel

- 800g Boskop-Äpfel, Saft 1/2 Zitrone
- 2 EL gehackte Haselnüsse

Guss

- 250g Schmand
- 4 Eier
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillesauce (zum Kochen)

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter ausstreichen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten. Die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Guss Schmand, Eier, Zucker und Vanillesaucenpulver verquirlen. Die Hälfte der Streuselmasse als Boden in die Form geben und andrücken. Die gehackten Haselnüsse aufstreuen. Dann die Äpfel auf dem Teig verteilen. Den Schmandguss über die Äpfel gießen und zum Schluss die übrigen Streusel aufstreuen.

Auf mittlerer Schiene ca. 45-50 Minuten backen. Evtl. abdecken, falls die Streusel zu dunkel werden.