



Apfelkuchen ohne Äpfel, dafür mit vielen Keksen

Description

Zurück aus einer kurzen Blog-Pause melde ich mich passend zur beginnenden Apfelsaison mit einem Rezept für einen apfeligen Blechkuchen – auch wenn er eigentlich ohne Äpfel ist ;-). Ist die Verwirrung perfekt? Dann lest einfach weiter...

Für eine Familienfeier sollte es a) eine große Menge Kuchen geben und b) sollte sich für die Bäckerin der Aufwand in Grenzen halten. Also fiel die Wahl auf einen Apfelkuchen ohne Äpfel. Raffiniert, nicht wahr? Da fällt dann nämlich das lästige Schälen der Äpfel weg :-D. Stattdessen nimmt man einfach ein großes Glas Apfelmus für den fruchtigen Geschmack. Und wo echte Äpfel fehlen, ist Platz für Kekse – viiiiiiele Kekse! Das ergibt dann im Endeffekt einen fruchtigen Apfelmus-Kuchen mit knusprigen Keks-Streuseln. Das Rezept stammt aus der Lecker Bakery.

Zutaten

150 g + 175 g Butter // 400 g Haferkekse (ja, diese schwedischen) // 3 EL + 500 g Mehl // 200 g brauner Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // Salz // 3 Eier // 4 gestrichene TL Backpulver // 2 gestrichene TL Zimt // 1 großes Glas (720 ml) Apfelmus

Zubereitung

Zuerst ein tiefes Backblech fetten (Maße: ca. 32 x 39 cm) oder mit Backpapier auslegen. Dann bereitet Ihr die Streusel vor: Dafür packt Ihr die Haferkekse in einen großen Gefrierbeutel und zerbröselst sie, indem Ihr am besten mit dem guten alten Nudelholz mehrmals drüberrollt. Mit den Händen 150 g Butter, 3 EL Mehl und die Keks-Krümel zu Streuseln verkneten. Jetzt könnt Ihr schon den Backofen auf 150° Umluft (sonst 175°) vorheizen.



Keks-Streuseln

Für den Teig rührt Ihr mit den Rührstäben des Mixers 175 g Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schön cremig. Die drei Eier werden einzeln hinzugegeben und mit verquirlt. Zum Schluss kommen die 500 g Mehl, das Backpulver, der Zimt und 300 g Apfelmus (nicht das ganze Glas auf einmal!) dazu.

Jetzt den Teig in das Backblech füllen und gleichmäßig verstreichen. Der Teig war etwas zäher, als ich gedacht hätte, also hat's bei mir an dieser Stelle länger gedauert ;-). Dann den restlichen Apfelmus auf dem Teigboden verstreichen und schließlich alles mit den Keks-Streuseln bedecken. Nun kann das Blech für ca. 40 Minuten in den Ofen. Heraus kommt ein wunderbar duftender (ich sage nur: Zimt!), fruchtiger Blechkuchen. Der Kuchen bleibt recht flach und geht nicht so sehr auf (bei mir jedenfalls). Die Keks-Streusel machen die ganze Angelegenheit schön knusprig. Vor dem Servieren könnt Ihr den Kuchen noch mit Puderzucker bestreuen oder eine Portion [Eis](#) dazugeben...

Ihr mögt Blechkuchen, aber keinen Apfelmus? Vielleicht ist der [leckere Streuselkuchen](#) mit Sahnedusche etwas für Euch. Oder der [saftige Zitronenkuchen](#) mit Sirup. Wie auch immer: Lasst es

Apfelmus-Kekse!

Blechkuchen

Category

1. Kuchen

Tags

1. Apfelmus
2. Blechkuchen
3. Kekse
4. Kuchen
5. Zimt

Date Created

8. September 2013

Author

schokohimmel