



# APFELKUCHEN MIT HEFETEIG

## Zutaten:

### 26er Springform

#### Hefeboden:

- 250g Mehl
- 50g Zucker
- 120ml warmes Wasser
- ½ Pckg. Trockenhefe oder 21g frische Hefe
- 60g weiche Butter

#### Guss:

- 50g sehr weiche Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt

#### Belag:

- 3 Äpfel
- 20g gehobelte Mandeln

#### Streusel:

- 60g weiche Butter
- 50g Zucker
- 80g Mehl
- 20g gemahlene Mandeln
- Prise Zimt

## So geht's:

- 1 Die frische Hefe ins Wasser bröseln und 5-10 min ziehen lassen. Bei Trockenhefe kann die Ziehzeit entfallen. Zucker, Mehl und weiche Butter zugeben. Alles gut miteinander verkneten und mind. 8 min lang kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel holen, mit den Händen zu einer Kugel formen und zurück in die bemehlte Schüssel geben. Mit einem Teller oder Tuch abdecken und mind. 45-60 min an einem warmen Ort aufgehen lassen.
- 2 Nach der Gehzeit den Teig aus der Schüssel holen und nochmal kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Ein Backpapier in eine Springform spannen und den Teig rund ausrollen, sodass er ungefähr so groß ist wie die Springform. Vorsichtig den Teig in die Form legen und leicht mit zum Rand festdrücken.
- 3 Für den Guss, die weiche Butter mit dem Zucker und Zimt verrühren und mit einem Pinsel auf den Hefeteig streichen. Nochmal abgedeckt mind. 20 min gehen lassen.
- 4 Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und verkneten lassen, beiseite stellen. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 5 Nach der Gehzeit die Apfelscheiben kreisförmig auf den Kuchen legen, dabei leicht überlappen lassen. Den Streuselteig darüber bröseln und die gehobelten Mandeln darüber streuen. Für ca. 45-50 min backen, sodass die Streusel anfangen goldbraun zu werden.

