

Ofenwarmer Apfelstreuselkuchen



Hefeteig ohne Ei und Milch

Zutaten für den Teig:

500g Bio-Dinkelmehl Typ 630

1 Prise. Meersalz

50 - 80 g Rohrzucker

1P. Bio Bourbon - Vanillezucker

1 Würfel frische Hefe

100 g weiche Sauerrahm – Butter

ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe mit der Hälfte des Zuckers in ein kleines geschlossenes Gefäß geben und schütteln bis es flüssig geworden ist.

Alle Zutaten und die flüssige Hefe in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem schönen glatten und weichen Hefeteig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort stellen und bis zur doppelten Größe gehen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen und nach Geschmack weiter verarbeiten z.B mit 5 Bio-Äpfel in Spalten geschnitten belegen

Es können auch andere Obstsorten (Pflaumen, Kirschen,) sein.

Für neue Gaumenfreuden können z.B. beim Apfelkuchen auch 200 g Kokosraspel mit in den Teig eingearbeitet werden.

Zutaten für die Streusel:

300 g Bio-Dinkelmehl Typ 630

150 g Rohrzucker

1 Päckchen Bio Bourbon -Vanillezucker

ca.100 g weiche Sauerrahm - Butter

evtl. Zimt nach Geschmack

Alle Zutaten miteinander mischen und gut verkneten.

Die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 180°C (Ober-Unterhitze) ca.40 - 45 Min.backen, bis die Streusel gebräunt sind.