

Streuselkuchen

ca. 30 Stück



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

100 g glattes Mehl
50 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
70 g kalte Butter

Germteig:

290 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
1 Prise Salz
150 ml lauwarme Milch
60 g flüssige Butter

Vanille-Apfel-Creme:

1 EL Zucker
1 EL Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
⅛ l Milch
3 EL Apfelmus
1 EL Marillenmarmelade

Streusel:

200 g glattes Mehl
100 g in Stücke geschnittene kalte
Butter
100 g Kristallzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ KL Dr. Oetker Backpulver
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig rechteckig formen.

2 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig ausrollen. Den Mürbteig darauflegen. Den übrigen Germteig so darüberschlagen, dass der Mürbteig eingepackt ist. Den Teig rechteckig ausrollen und von der Schmalseite her 2-mal übereinanderschlagen, sodass drei Schichten entstehen (einfache Tour). Den Teig ca. 5 Min. rasten lassen und den Vorgang 1-mal wiederholen. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

4 **Vanille-Apfel-Creme:**

Zucker mit Puddingpulver und Milch verrühren und unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Vom Herd nehmen, Apfelmus und Marillenmarmelade einrühren und auf den Teig streichen.

5 **Streusel:**

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zwischen den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf die Creme streuen. Das Ganze ca. 15 Min. rasten lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 28 Minuten