

## **"Apfelkuchen mit Streusel vom Blech" von H. Heins, Trelde**

### **Hefeteig:**

**500 g Weizenmehl**

**1 P. Trockenhefe**

**75 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**etwas Salz**

**1/4 l Milch**

**75 g Butter**

### **Füllung - Apfelkompott:**

**1 - 1,5 kg Boskopäpfel**

**1-2 EL Wasser**

### **Streusel:**

**200 g Butter**

**1 P. Vanillezucker**

**150 g Zucker**

**300 g Weizenmehl**

Mehl in eine Schüssel sieben, mit der Hefe vermischen.

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Milch lauwarm erwärmen.

Alle Zutaten mit einem Knethaken ca. 5 min zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl unterkneten, jedoch muß der Teig weich bleiben.

Teig abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Teig erneut durchkneten, bzw. Luft in den Teig schlagen. Erneut abgedeckt ruhen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf ausrollen und gehen lassen.

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Wasser in einem Kochtopf zu Kompott kochen. Nicht zerkochen - es müssen Apfelstücke im Kompott vorhanden sein!

Für die Streusel das Mehl sieben. Alle Zutaten miteinander vermischen und von Hand zu Streuseln kneten.

Das Apfelkompott auf den Hefeteig verteilen. Anschließend die Streusel darauf verteilen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 200-225 °C. Gasstufe 4-5.

Auf der mittleren Schiene ca. 20-25 min backen.