



Apfelstreusel mit Möhrenteig



Zutaten für einen Kuchen

500 g (3 Stück) säuerliche Äpfel
2 Möhren
50 g geriebene Mandeln
50 g Rosinen
Zitronensaft
125 g weiche Butter
2 Eier
300 g Mehl
150 g Zucker
250 g Schmand

Zubereitung

Aus 200 g Mehl, der Butter, den Eiern und 100 g Zucker einen Teig erstellen. Die Hälfte des Teiges in kleine Streusel zupfen

Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Die andere Hälfte des Teiges wird nun mit den Möhren, dem restlichen Mehl (je nach Wassergehalt der Möhre etwas mehr oder weniger Mehl benutzen) den Mandeln und 50 g Zucker zu einem glatten Teig verarbeitet.

Mit diesem Teig die eingefettete Kuchenform auslegen. Die

Ränder hochziehen. Teig für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Äpfel waschen, schälen und vierteln. Zitronensaft mit Vanillezucker und Äpfeln in einem Topf mischen. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Rosinen untermischen und abkühlen lassen.

Schmand auf dem abgekühlten Kuchenboden geben. Äpfel-Rosinen Gemisch darauf gleichmäßig verteilen und die Streusel darüber geben.

Circa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C backen.