Ricotta-Apfel Streuselkuchen

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Den Mürbteig herstellen, in eine gefettete Springform geben und in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Streusel Mehl und Nüsse gut vermengen, die kalte, zerpflückte GOLDSTEIG Butter, den Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzugeben, rasch verkneten und zu Streuseln zerbröseln.
3. Für die Füllung Ei und Zucker zu einer cremigen Maße aufschlagen und den GOLDSTEIG Ricotta kurz unterrühren.
4. Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und gut mit Mehl und Zimt vermengen.
5. Die Apfelmasse auf dem Mürbteig verteilen, die Ricotta-Füllung gleichmäßig darüber geben und darauf die Streusel bröseln.
6. Den Kuchen bei 180° C ca. 60 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Zutaten

Für 1 Kuchen:

Für den Teig:

- 125g GOLDSTEIG Butter
- 200g Mehl
- 1/2 Tasse Wasser (ca.)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 Ei
- 30g Zucker
- 1 Becher GOLDSTEIG Ricotta (250g)

Für die Apfelmasse:

- 900g Äpfel
- 50g Mehl
- 1 EL Zimt

Für die Streusel:

- 125g Mehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 125g GOLDSTEIG Butter
- 160g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zimt