

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, zerpfückte **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

