

## Apfelkuchen vom Blech mit Streusel



*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

## Apfelkuchen vom Blech mit Streuseln und Rührteig

Dieser Apfelkuchen vom Blech ist mein Favorit, wenn es schnell gehen muss und man viel Kuchenhunger auf einmal zu stillen hat. Wer kann bei einem Blech voll duftendem Apfelkuchen schon „Nein“ sagen? Egal ob für Familienfeste, Feiern im Kindergarten, Kuchenbasare oder einfach zum glücklich machen von Freunden und Nachbarn. Bei einem Blech voll Kuchen ist genug für alle da und diese Version ist das Beste, was dein Backofen im Herbst zu bieten hat.

## Schneller Apfelkuchen vom Blech mit Rührteig

Um lange Wartezeiten von Hefeteig zu umgehen, bereite ich diesen Leckerbissen mit einem Rührteig zu. Hat meine Oma auch schon immer so gemacht, denn manchmal muss es im Alltag einfach schnell gehen. Was ich außerdem auch von meiner Oma habe, sind die Tipps für besonders lockeren und saftigen Rührteig:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker richtig cremig. Sobald die Mischung eine **weißliche Farbe** bekommt, kannst du mit Schritt zwei weitermachen.
2. Gib die Eier **nacheinander** zum Buttermix hinzu und rühre jedes davon ca. 1 Minute unter. So mache ich es auch immer bei meinem [schnellen Rührkuchen](#).
3. Rühre die trockenen Zutaten nur so lange unter, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Es dürfen noch ein paar Mehlspitzen sichtbar bleiben.

## Mit saftigen Äpfeln und süßen Streuseln zum Kuchenglück

Das Highlight für die Kids ist natürlich, wenn die Äpfel, die auf dem Kuchen landen vorher selbst in schwindelerregender Höhe gepflückt wurden. Ob in Nachbars Garten, bei Oma oder vom eigenen Apfelbaum. Wer sich im Großstadtschungel schon mit einem kleinen Balkon glücklich zu schätzen weiß, packt stattdessen einfach die Familie ins Auto und fährt raus zur nächsten Streuobstwiese. Draußen auf dem Land gibt es auch je nach Region richtige Apfelplantagen oder Apfelhöfe, wie zum Beispiel im Alten Land. Mit frisch geernteten knallroten Äpfeln schmeckt der nächste Apfelkuchen vom Blech auf jeden Fall noch besser!

## Welche Apfelsorten eignen sich am besten für Apfelkuchen?

Apfelsorten unterscheiden sich in **Tafel- und Kochobst**. Für Apfelkuchen sind Kochäpfel besser geeignet, denn sie entfalten ihr volles Aroma erst beim Erhitzen und schmecken im Rohzustand eher säuerlich. Wenn die Äpfel also für die Brotdose zu sauer sind, dann sind sie für Apfelkuchen ideal.

Wichtig für Apfelsorten im Kuchen ist, dass sie beim Backen nicht auseinanderfallen oder zu viel Saft abgeben. Ein festes Fruchtfleisch ist daher perfekt.

Typische Sorten, die du für diesen Apfelkuchen vom Blech verwenden kannst, sind zum Beispiel:

- Boskoop: Mit vollem Namen heißt er eigentlich „Schöner aus Boskoop“. Aufgrund seines hohen Säuregehalts wird er außerdem sehr gerne für Apfelmus, Pfannkuchen oder Bratäpfel verwendet.
- Elstar: Sein aromatisches Fruchtfleisch läuft nicht so schnell braun an und behält auch beim Backen seine Form. Er schmeckt fruchtig-würzig mit einer feinen Säure.
- Cox Orange: Zählt zu den alten Apfelsorten und wird wegen seiner vielseitigen Verwendbarkeit und des feinen Geschmacks auch als König unter den Äpfeln bezeichnet.

Mein Tipp: Mach doch mal mit deiner Familie bei einem Obstbauern eine kleine Apfelverkostung und findet gemeinsam eure Liebessorte.

## Das Rezept für deinen Apfelkuchen vom Blech

### Zutaten für ein Blech:

- **Für den Rührteig**
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- **Für die Streusel**
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 200 g Mehl
- etwas Zimt
- **5 Äpfel**

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

## Rührteig für den Apfelkuchen zubereiten

1. Erwärme die Milch in einem Topf und lass die Butter darin schmelzen – fülle die Milch-Butter-Mischung in eine kleine Schüssel um und lass sie abkühlen.
2. Rühre in Zwischenzeit die Eier mit einem Mixer schaumig und dann nach und nach den Zucker unter.
3. Mische jetzt die Milch-Butter-Mischung und anschließend das Mehl und Backpulver unter. Rühre alles zu einem schaumigen Rührteig.
4. Bereite ein Backblech vor, indem du es mit Backpapier auslegst und heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Gib den Rührteig auf das Backblech.

## Kuchen mit Äpfeln belegen

5. Als Nächstes schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in dünne Scheiben. Verteile die Apfelscheiben nebeneinander auf deinem Rührteig.

## Streusel zubereiten

6. Für die selbstgemachten Streusel vermische in einer Schüssel die Butter mit dem Mehl und dem Zucker und einer ordentlichen Prise Zimt. Ich nehme dafür immer den Knethaken meines Handmixers, denn dann geht es kinderleicht.
7. Knete den Streuselteig zum Schluss nochmal mit der Hand durch und nimm dann kleine Streusel ab, die du auf den Äpfeln verteilst.
8. Dann geht es für den Apfelkuchen auf dem Backblech in den Ofen, wo er etwa 30 Minuten lang bäckt. Die genaue Backzeit hängt davon ab, wie dunkel du die Streusel haben möchtest.

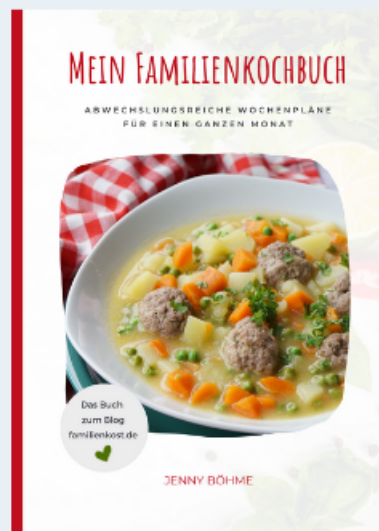
Der Apfelkuchen ist super saftig und hat einen luftig lockeren Teig. Er hält sich für mehrere

Tage frisch, ohne trocken zu werden. Genauso gut kannst du ihn aber auch einfrieren.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

## Variationsmöglichkeiten

- Statt Streuseln könnt ihr die Äpfel auch direkt mit Zimt bestreuen und dann **Mandelblättchen** auf ihnen verteilen.
- Für einen **Apfelkuchen mit Pudding** bereitet ihr einen Vanillepudding nach Packungsanleitung (nur 400 ml Milch statt 500 ml) zu und verteilt diesen klecksweise auf den Äpfeln. Danach kommen wie gewohnt die Streusel dazu.
- Die **Streusel** könnt ihr nach Belieben variieren, indem ihr z.B. etwas Mehl durch **geriebene Mandeln oder Kakao** ersetzt.
- Wer **Rosinen** mag, kann davon einige auf den Äpfeln verteilen
- Das Mehl im Rührteig sowie in den Streuseln lässt sich problemlos durch **Dinkel- oder Vollkornmehl** ersetzen.
- Wer es etwas weniger süß mag, nimmt einfach **weniger Zucker**

## Was möchtest du nun tun?

[Noch mehr Apfelrezepte ansehen](#)

[Durch weitere Backrezepte stöbern](#)

[Zur Startseite wechseln](#)