

BIO APFEL- STREUSELKUCHEN



BIO APFEL / SCHWEIZER BIO VOLLMILCH GLACÉ / HALTBARMACHEREI BIO SIRUP INGWER-LIMETTE

Zutaten für 10 Portionen

Berner Jura Bergbutter	160 g
Mehl	200 g
Zucker	170 g
Zimt gemahlen	
Mehl	300 g
Rohrzucker	200 g
Berner Jura Bergbutter weich	200 g
Salz	
Freilandeier aus der Region	6 Stk
Zitronenschale	3 g
Maizena	50 g
Backpulver	6 g
Bio Äpfel Topas	12 Stk
Saft einer Bio Zitrone	
Zimt gemahlen	
Schweizer Bio Vollmilch	330 ml
Vollrahm	90 ml
Zucker	120 g
Freiland Eigelb	100 g
Vanilleschote	1 Stk
Haltbarmacherei Bio Sirup Ingwer-Limette	60 ml

Butter, Mehl, Zucker und Zimt zu einem Teig verkneten, mit Frischhaltefolie bedecken und kaltstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit gemahlenem Zimt würzen. Nach Geschmack können auch in Rum eingelegte Rosinen dazu gegeben werden.

Für den Grundteig Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und eine Prise Salz unterrühren und nochmals schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke sieben und in die Masse einarbeiten. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Form verteilen, glattstreichen und die Äpfel darauf verteilen. Die Streusel mit Hilfe einer Reibe auf den Äpfeln verteilen und bei 180° Grad im Ofen für 35–40 Min. backen.

Für die Glace alle Zutaten über dem Wasserbad auf 82° Grad erwärmen und zur Rose abziehen. In einen Pacojet Becher füllen und bei -22° Grad mind. 24 Std. einfrieren. Kurz vor dem Servieren im Pacojet cremig aufmixen.

Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Glace anrichten.