

Apfelstreuselkuchen

Zutaten

250g Mehl
15g Hefe
25g Zucker
1/8L Milch
30g Butter
1 Ei
1 abgeriebene Zitronenschale
1 Apfel
350g Mehl
200g Zucker
1 Vanillinzucker
200g Butter
100g Korinthen

Zubereitung

250 g Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hinein bröckeln und mit etwas Zucker und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, das Ei, das Salz und die Zitronenschale mit dem Vorteig schlagen, bis er Blasen wirft und 15 Minuten gehen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in Spalten schneiden. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech auslegen. Die Apfelspalten dicht auf den Hefeteig legen.

Für die Streusel die 350 g Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und der geschmolzenen Butter zu Streusel verreiben. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und die Korinthen darüber streuen.

Den Kuchen in den auf 210° vorgeheizten Backofen geben und 25 bis 30 Minuten backen.

Crumble aux pommes

Ingrédients

250g de farine
15g levure de boulanger
25g de sucre
1/8L de lait
30g de beurre
1 oeuf
1 cuillère à café de zeste de citron
1Kg de pommes
350g de farine
200g de sucre
1 sachet sucre vanillé
200g de beurre
100g de raisins secs

Préparation

Tamiser 250 g de farine et la verser dans un saladier, faire un petit creux. Emietter la levure dans le creux et délayer celle-ci avec le lait et un peu de sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laisser reposer cette pâte pendant 15 minutes. Incorporer le reste du sucre, le beurre fondu, l'œuf, le sel et le zeste de citron à la pâte en battant le tout jusqu'à ce qu'elle forme des bulles, puis laisser gonfler la pâte encore 15 minutes.

Laver et éplucher les pommes. Les évider, les couper en quartiers, puis couper chaque quartier en fines tranches. Etaler la pâte et garnir un moule beurré. Disposer les tranches de pommes les unes contre les autres sur la pâte.

Pour la pâte du crumble, tamiser 350 g de farine et la verser dans un saladier. Mélanger avec le sucre, le sucre vanillé et le beurre fondu. Répartir le crumble par-dessus les pommes et les raisins.

Mettez le gâteau au four, préchauffé préalablement, à cuire pendant 25 à 30 minutes thermostat 210°.