

Apfelkuchen mit Streusel & Käsekuchen Füllung

Von Kuchenfee

happy Sunday!

Es gibt verschiedene Gründe, warum die Kombination von verschiedenen Kuchenarten zu einem neuen und besonders leckeren Kuchen führen kann. Zum einen kann die Kombination verschiedener Texturen und Geschmacksrichtungen einen interessanten und ansprechenden Geschmack erzeugen. Zum Beispiel kann ein Blechkuchen mit knusprigen Streuseln und einem saftigen Apfelbelag besonders lecker sein, da man sowohl die süße als auch die saure Note des Apfels schmeckt, während die knusprigen Streusel einen Kontrast dazu bieten.

Zum anderen kann auch die Kombination von verschiedenen Kuchenarten eine visuelle Wirkung haben und den Kuchen optisch ansprechender machen. Wenn man verschiedene Kuchenarten in Schichten aufeinanderlegt, kann das eine schöne Optik erzeugen und den Appetit anregen. Darüber hinaus können auch Erinnerungen und Emotionen dazu beitragen, dass die Kombination von verschiedenen Kuchenarten zu einem besonderen Geschmackserlebnis führt. Vielleicht erinnert man sich an eine besondere Kuchenvielfalt von einer Familienfeier oder einem Urlaub, die man gerne wiederaufleben lassen möchte.

Zusammengefasst kann gesagt werden, dass die Kombination von verschiedenen Kuchenarten zu einem neuen und besonders leckeren Kuchen führen kann, da die unterschiedlichen Texturen, Geschmacksrichtungen und Optiken miteinander kombiniert werden und so ein einzigartiges Geschmackserlebnis entsteht.

Genieße jetzt einen saftigen Apfelkuchen mit knusprigen Streuseln und einer cremigen Käsekuchenfüllung, perfekt für jede Gelegenheit und einfach zuzubereiten. Dieser köstliche Blechkuchen wird mit frischen Äpfeln und hochwertigen Zutaten hergestellt, die deinen Gaumen verwöhnen werden. Die perfekte Kombination aus süß und sauer wird jeden Kuchenhunger stillen und deine Gäste beeindrucken.

Besuche meine Website kuchenfee.de, um das vollständige Rezept für diesen leckeren Apfelkuchen mit Streuseln und Käsekuchenfüllung zu erhalten. Du wirst überrascht sein, wie einfach es ist, diesen köstlichen Kuchen zuzubereiten. Auf meiner Website findest du auch viele weitere köstliche Rezepte und Tipps für Backanfänger und erfahrene Bäcker. Verpasse nicht die Chance, diesen unglaublich leckeren Kuchen auszuprobieren und deine Lieben zu begeistern.

Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 45 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 55 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

20 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

STREUSEL

- 300 g** Butter
 - weich*
- 190 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 1 Paket** Vanillezucker
- 1 x** Ei
 - Größe M*
- 550 g** Mehl
- 1 Msp** Backpulver

KÄSEKUCHEN

- 1 kg** Frischkäse
 - Raumtemperatur*
- 40 g** Zucker
- 3 EL** Mehl
- 3 x** Eier
 - Größe M*
- 800 g** Äpfel, gewürfelt
 - Cox oder Fuji; gewürfelt*

Werkzeuge

- Backblech
 - Standartgröße*
- Backrahmen
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Sparschäler

Zubereitung

1. STREUSEL

- 01** Butter, Salz, Vanillinzucker & Zucker cremig rühren, jedoch nicht aufschlagen.
- 02** Das Ei dazu geben und ebenfalls einrühren bis eine homogene Masse entsteht, dann Mehl und Backpulver dazu geben und solange vermengen bis Streusel entstehen.
- 03** Ein Blech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen aufstellen. Etwa die Hälfte der Streusel nun auf das Blech geben und gleichmäßig, fest andrücken, die restlichen Streusel reservieren.
- 04** Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

2. KÄSEKUCHEN CREME

- 01** Frischkäse kurz verrühren bis er cremig ist, dann Mehl & Zucker sowie etwas Vanille dazu geben und abermals verrühren.

- 02** Ein Ei nach dem anderen in die Masse rühren.
- 03** Die Käsekuchenmasse auf dem Boden verteilen.
- 04** Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln, dann auf der Masse verteilen und mit den reservierten Streuseln toppen.
- 05** Im Ofen goldig ausbacken und abgekühlt servieren.