



# CRUNCHY CREAM APFEL-STREUSEL-KUCHEN

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
1 Blech (40 x 30 cm)



**Zubereitungszeit**  
60 - 90 Minuten

**Du suchst ein Dessert Rezept nach Österreichischer Art? Wie wär's mit dem Ovomaltine Crunchy Cream Apfel-Streusel-Kuchen? Sammas?**

### Zutaten

Für den Teig  
270 g Butter, Raumtemperatur  
220 g Puderzucker  
5 Eier  
300 g Mehl  
1TL Backpulver  
1TL Salz  
5 EL Ovomaltine Crunchy Cream, zum Bestreichen

Für die Apfelschicht  
700 g Äpfel  
1 Zitrone, Saft

Für die Streusel  
100 g zarte Haferflocken  
75 g Mehl  
30 g Zucker  
70 g Ovomaltine Pulver  
1 Prise Salz  
50 g Butter, weich in Flocken  
100 g Ovomaltine Crunchy Cream

### Zubereitung

- ★ Teig: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und unterrühren. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig gleichmässig auf das Backblech verteilen. Die Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen und gleichmässig auf dem Teig verteilen.
- ★ Apfelschicht: Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und in kleine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und auf dem Teig verteilen.
- ★ Streusel: Für die Streusel Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen. Haferflocken, Mehl, Zucker, Ovomaltine Pulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die weiche Butter und die Crunchy Cream dazu geben und mit den Händen zu Streuseln kneten. Falls die Masse zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Die Streusel anschliessend auf der Apfelmasse verteilen.
- ★ Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze für 40 Min. backen.
- ★ Den fertigen Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.
- ★ Tipp: Für einen klassischen Crunchy Apfelkuchen ohne Streusel, die Streusel einfach weglassen und den Kuchen nach Rezept zubereiten.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream  
Ovomaltine Pulver - der Klassiker

