

Apfel-Streusel-Kuchen aus dem Dutch Oven



Bodenteig

- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Stück Ei
- 150 g Butter
- 3 Stück Apfel mittlere Größe
- 1/2 Tüte Backpulver

Streusel

- 160 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 - 2 EL Zimt

1. Mehl, Backpulver und Zucker vermengen
2. Ei und Butterflocken hinzugeben, ggf. etwas vorher erwärmen
3. Teig mit Knethaken vermengen und anschließend mit der Hand zu einem Teig zusammen bringen
4. Teig nun eine halbe Stunde ruhen lassen
5. Zwischenzeitlich die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden
6. Kohlen anfeuern nicht vergessen
7. Dutch Oven, in diesem Fall einen 4,5l (10") einfetten oder mit Backpapier auslegen.
Persönlich lege noch das Petromax Guss-Einsatz-Rost hinein.
8. Teig darin verteilen und zum Rand hin eine leichte Kante kneten
9. Äpfel darüber verteilen
10. Mehl, Zucker, Butterflocken und Zimt vermengen und zum bröseligen Teig verkneten
11. Streusel auf die Äpfel verteilen und circa eine Stunde auf die Kohlen. Mit der Unterhitze sparsam sein