

# Hier und heute



## **Wies'n-Streusel (Mohn-Apfelkuchen)**

Marcel Seeger vereint Oktoberfest und Apfelsaison auf einem Blech. Heraus kommt ein lockersaftiger Mohn-Apfel-Streuselkuchen – vom Konditormeister hübsch bayerisch dekoriert. Ein echter Wies'n-Streusel.

## **Das Rezept**

### **Wies'n-Streusel (Mohn-Apfelkuchen)**

(von Konditormeister Marcel Seeger für ein Backblech)

#### **Zutaten Hefeteig**

- 25 g frische Hefe frisch
- 180 ml erwärmte Milch
- 360 g Weizenmehl (Type 550)
- 25 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Ei (Gr. L)
- 40 g Zucker
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Die Hefe zerbröseln und mit der erwärmten Milch gründlich verrühren. Dann Mehl, Butter, Ei, Zucker, Vanillemark und Zitronensaft zu der Hefemilch geben und circa zwei Minuten kneten. Das Salz zugeben und den Teig zehn bis zwölf Minuten gründlich kneten. Wenn er sich vom Schüsselrand der Küchenmaschine löst und eine glatte Struktur aufweist, ist er fertig geknetet. Hefeteig mit einem Küchentuch abdecken und circa 15 Minuten ruhen lassen bis er ungefähr das doppelte an Volumen gewonnen hat.

#### **Zutaten für den Streusel**

- 240 g Zucker
- 240 g Butter, weich
- 1Prise Salz
- 420 g Weizenmehl (Typ 550)

#### **Zubereitung**

Zucker, Butter und Salz gut verkneten. Das Mehl zugeben und alles zu einem schönen krümeligen Streusel verkneten. Darauf achten, dass man nicht zulange knetet, sonst wird ein glatter Mürbeteig draus. Die fertigen Streusel kurz in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden.

#### **Zutaten für die Mohnfüllung**

- 250 g gekaufte Mohnmasse
- 125 g Kuchenbrösel/neutrales Paniermehl
- 50 g Rosinen
- 190 g Milch

- 75 g Zucker
- 15 g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung**

Milch, Zucker, Honig, Salz und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Sobald alles kocht, die gekaufte Mohnmasse, Kuchenbrösel und Rosinen dazugeben und auch kurz aufkochen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### **Tipps**

- Wenn aus den Streuseln Mürbeteig wurde, diesen portionsweise durch ein Küchensieb drücken, dann werden wieder Streusel daraus.
- Kuchenbrösel oder neutrales Paniermehl kann man beim Bäcker kaufen oder ganz einfach selbstmachen: Dafür trockene süße Brote oder normale Brötchen reiben.
- Gekaufte Mohnmasse kann man mit diesem Rezept gut verfeinern.

### **Die Äpfel**

- 1,5 kg Äpfel (z.B. Boskoop oder Elstar)
- etwas Zitronensaft

### **Zubereitung**

Die Äpfel schälen und entkernen. Anschließend halbieren und die Hälften in nicht zu schmale Streifen schneiden. Die Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft vermengen, damit sie nicht zu schnell braun werden.

### **Die Fertigstellung**

Den Backofen auf 190° C Ober – und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech entweder mit weicher Butter fetten oder mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und dann auf das Backblech legen. Mit einer Gabel den Hefeteig vielfach einstechen damit er beim Backen keine Blasen werfen kann. Nun den Hefeteig zuerst mit der Mohnfüllung bestreichen und dann mit den Apfelscheiben dicht an dicht belegen. Anschließend die gekühlten Streusel großzügig über den Äpfeln verteilen. Den Wies'n-Streusel jetzt in den Backofen geben und circa 30 Minuten backen. Nach dem Backen den Wies'n-Streusel auf dem Backblech abkühlen lassen und dann in die gewünschte Stückgröße schneiden.

Nach Belieben dekorieren (z. B. blaue und weiße Fondant-Rauten) oder dünn mit etwas Puderzucker besieben. Dazu passen gut frische Schlagsahne oder Vanilleeis.