

Apfel-Datschi aus dem Thermomix



© Apfel-Datschi - Rezepte mit Herz



85 Min. + Wartezeit



leicht



18 Stücke

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Für den Teig: | |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | frische Hefe |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Mehl + etwas zum Arbeiten |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker (oder 1 EL selbst gemachter Vanillezucker) |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | Für den Belag: | |
| <input type="checkbox"/> | 2 kg | Äpfel (z.B Boskop) |
| <input type="checkbox"/> | | Saft von 1 Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Kekse (z.B. Löffelbiskuits oder Butterkekse) |
| <input type="checkbox"/> | Für die Streusel: | |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 125 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 90 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 Msp. | Zimt |

Zubereitung

- Milch und Hefe in den Mixtopf geben, 30 Sek./37 °C/Stufe 3 erhitzen. Übrige Zutaten für den Teig zugeben, 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mixtopf spülen.
- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, beiseitestellen. Kekse im Mixtopf 10 Sek./Stufe 4 zerbröseln, umfüllen. Mixtopf spülen.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech (oder zwei kleinen Blechen) auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig mit Keksbröseln bestreuen und dicht mit Apfelscheiben belegen.
- Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Für die Streusel Butter 3 Min./100 °C/Stufe 2 schmelzen, dann übrige Zutaten zugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen. Streuselteig zwischen den Händen verreiben und so auf den Äpfeln verteilen. Apfel-Datschi im heißen Ofen in 20–25 Min. goldbraun backen. Apfel-Datschi mit frischer Schlagsahne servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 260 kcal - 4 g E - 8 g F - 44 g KH