

## Немецкий кuchen с яблоками и штрейзелем

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---



**Самая известная немецкая выпечка – кухен (Kuchen), открытый пирог, когда все ингредиенты выпекаются одновременно в духовке: тесто, сладкие плодово-ягодные начинки и посыпка. Кухен в разных регионах Германии готовят по-разному. Где-то используют песочное, где-то дрожжевое или творожное тесто.□**

**Пористое, мягкое, воздушное и в тоже время слегка рассыпчатое тесто дополняют яблоки и штрейзель. Штрейзель - это мучнисто-масляные сладкие крошки, которые служат для украшения изделий из теста, посыпающиеся перед выпечкой. Попробуйте, это однозначно вкусно!**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**3 яйца**

**1 стакан сахара**

## **Немецкий кuchen с яблоками и штрейзелем**

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---

**150 мл. газированного лимонада (у меня лаймово-лимонный)**

**100 гр. сливочного масла**  
**100 мл. растительного масла**  
**1 пачка ванильного сахара**  
**2 ч.л. разрыхлителя теста**  
**щепотка соли**  
**300 гр. муки**  
**4-5 шт. средних яблок**

**2 ст.л. лимонного сока**

**штрейзель:**

**100 гр. муки**

## Немецкий кукен с яблоками и штрейзелем

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---

**70 гр. сливочного масла**

**80 гр. сахара**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

*Штрейзель:*

## Немецкий кукен с яблоками и штрейзелем

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---

В растопленное сливочное масло постепенно добавить муку, помешивать при этом вилкой. Полученную массу хорошо "разбить" вилкой (должна получиться рассыпчатая крошка). Затем добавить сахар и перемешать.

Сливочное масло растопить и охладить.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке. Сбрызнуть лимонным соком.

Яйца взбить венчиком с солью, сахаром и ванильным сахаром. Добавить растопленное сливочное масло, лимонад, растительное масло, хорошо перемешать. Всыпать

## Немецкий кuchen с яблоками и штрейзелем

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---

просеянную с разрыхлителем муку, перемешать лопаткой или ложкой. Тесто довольно-таки жидкое.

Смазать форму растительным маслом, вылить тесто, сверху равномерно распределить яблоки и присыпать штрейзелем. Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 40-60 минут. Пирог должен быть румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой.

Готовый пирог вынуть из духовки, дать слегка остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить пирог на решётке.

*Мороженое будет прекрасным дополнением к этому пирогу.*

## Немецкий кухен с яблоками и штрейзелем

Автор: Мухаббат  
24.05.2012 11:28 -

---

{jcomments on}