



Apfelkuchen mit Streuseln

safitger und noch fruchtiger...

24ER SPRINGFORM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 55-60MIN.

ZUTATEN

Mürbeteig-Boden:

125g Butter, kalt
80g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
250g Mehl
8g Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

600g Äpfel (z.B. Boskoop)
1/4 TL Zimt
2 TL Zitronensaft

Für die Streusel:

125g Butter, Zimmerwarm
70
g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200g Mehl
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Für den Teig die Butter, Zucker und Vanille zusammen mischen, das Ei begeben. Kurz das Mehl, Backpulver und Salz daruntermischen. Teig zusammenfügen, in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 30min. kühl stellen.

2. Schritt

Den Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Springform gut einfetten, den Teig auswallen (etwas grösser als der Boden der Form). Der Teig in die Form legen und ein ca. 3cm hoher Rand stehen lassen.

3. Schritt:

Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zimt und Zitronensaft mischen. Die Äpfel auf den Teigboden verteilen.

4. Schritt:

Für die Streusel alle Zutaten miteinander zu groben Streusel kneten und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 55-60min. backen. Herausnehmen, komplett abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.

