



Streusel Apfelkuchen

Arbeitszeit ca. **30 Min.** Backen **55 Min.** Kühlen **120 Min.** Ruhen **30 Min.** Niveau **Einfach**

Für Mürbeteig & Streusel

300 g Mehl
200 g Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
180 g pflanzliche Margarine

Für die Füllung

700 g Äpfel, ca. 3 bis 4 große Äpfel
½ Zitrone
50 g Zucker
100 ml Wasser
2 EL Speisestärke
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
2 EL Wasser



Für Mürbeteig & Streusel:

Mehl mit Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen.
Kalte Pflanzenmargarine dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In einer Dose oder Schüssel ca. 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung:

Äpfel schälen, halbieren, Kerne entfernen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden.
Zitrone über ein Sieb auspressen und die Apfelstücke mit Zitronensaft mischen.
Zucker karamellieren: Zucker in einem Topf geben und langsam erhitzen bis der Zucker schmilzt und eine gold-braune Masse entsteht.

Apfelwürfel und Wasser zugeben, vermischen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen.
In einer breiten Tasse Stärke mit Vanillezucker und 2 EL Wasser glattrühren. Zu der Apfelmasse geben und unter Rühren eindicken lassen. Beiseitestellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springformboden (Ø 26 cm) fetten oder Backpapier nutzen. 2/3 des Teiges in die gefettete Form geben und festdrücken. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Warme Apfelmasse darauf verteilen.
Aus dem restlichen Mürbeteig Streusel zupfen und auf der Apfelmasse verteilen.
Kuchen ca. 55 Minuten backen.
Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps und Abwandlungen: Falls der Kuchen glutenfrei sein sollte, einfach das Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzen. Nach Belieben mit veganer Schlagsahne servieren.

