

Streusel-Apfelkuchen

Du brauchst für den Teig:

- 500 g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Butter

Du brauchst für die Fülle:

- 1 kg Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver

So bereitest du den Apfelkuchen zu

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig verarbeiten. 2/3 des Teiges drückst du in eine gefettete Springform und bildest auch einen ca 3 cm hohen Rand.

Die Äpfel werden geschält und in Spalten oder mundgerechte Stücke geschnitten. Die Äpfel mischt du mit der Zitrone, den Zucker, den Vanillezucker und dem Zimt. Diese Mischung verteilst du auf dem Teigboden in der Springform.

Aus dem restlichen Teig machst du die Streusel auf dem Apfelkuchen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca 50 min backen. Hin und wieder einen Blick darauf werfen, dass nichts anbrennt 😊

Fertig ist der Apfelkuchen.

Danke, dass du dir meine Rezeptidee heruntergeladen hast.