

APFELSTREUSELKUCHEN

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
200 g Butter
180 g Zucker
3 Eier

1.5 kg Äpfel
100 g Zucker
120 g Butter
200 g Mehl

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten und etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig – am besten zwischen zwei Dauerbackfolien – ausrollen und auf ein Backblech legen.

Die Äpfel schälen, raffeln und gleichmässig auf den Teig verteilen.

Für die Streusel aus Zucker, Butter und Mehl drei Teigkugeln (einfach fest zusammenpressen) zubereiten und diese mit einer groben Küchenreibe direkt auf die Äpfel reiben. So entstehen schöne, gleichmäßige Streusel.

Den Kuchen im vorgeheizten (175 C) Backofen ca. 45 Minuten backen.