

Apfelkuchen mit Streusel

Rezept für ein Blech

Zutaten für den Teig

- 200g zimmerwarme Butter
- 175g Zucker
- 100g Speisestärke
- 200g Mehl
- 4 zimmerwarme Eier M
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 4 Äpfel
- Puderzucker
- Etwas Apfelsaft, alternativ Wasser
- Creme Fraiche

Für die Streusel

- 180g Mehl
- 70g kalte Butter
- 70g Zucker

Zubereitung

- 1) Backofen auf 180°C stellen.
- 2) **Für den Teig:** Butter cremig mixen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und mixen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Die Eier nacheinander ebenfalls zu den anderen Zutaten rühren.
- 3) Mehl, Speisestärke und Backpulver in die Schüssel geben und 2-3 Minuten mixen, bis ihr einen cremigen Teig vor euch habt.
- 4) Den Teig streicht ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Der Teig sollte ca. 2cm hoch sein.
- 5) **Die Äpfel** schälen und in Würfel schneiden. Mit 60g Creme Fraiche mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 6) **Für die Streusel:** Butter, Zucker und Mehl mit den Händen vermengen und krümelig reiben. Auf den Äpfeln verteilen.
- 7) Bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 25-30 Minuten backen.