

Streusel-Apfel-Kuchen

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Streuselteig:

500 g Weizenmehl
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Holsteiner Cox
Saft von 1 Zitrone
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel auf dem Springformboden verteilen und andrücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

3 Füllung:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit den übrigen Zutaten vermischen und auf dem Boden verteilen. Übrige Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen lösen und in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.