



Apfelkuchen mit Streusel: Ein Rezept, das alle begeistert

Zutaten für 1 Kuchen

- 350 g Äpfel

Für den Rührteig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 65 ml Milch
- 60 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier



Für den Streuselteig:

- 60 g Butter
- 70 g Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 1 Prise Zimt

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker cremig und mixe dann die Eier und danach die Milch dazu. Hebe dann die trockenen Zutaten unter.
2. Lege eine 26 cm Springform mit Backpapier aus und heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Gib den Rührteig in die Springform und verteile ihn gleichmäßig.
3. Schneide die geschälten Äpfel in Würfel. Verteile die Apfelstücke auf deinem Rührteig. Verknete die Zutaten für die Streusel. Nimm kleine Streusel ab und verteile sie auf der Apfelschicht.
4. Backe den Apfelkuchen für 35 Minuten. Die genaue Backzeit hängt davon ab, wie dunkel du die Streusel haben möchtest.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

