

Apfelkuchen vom Blech mit Streusel

Zutaten für 1 Blech:

Für den Rührteig

- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier



Für die Streusel

- 125 g Butter
 - 125 g Zucker
 - 200 g Weizenmehl
 - ½ TL Zimt
-
- 5 Äpfel

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Rührteig für den Apfelkuchen zubereiten

1. Rühre zuerst die Butter mit dem Zucker cremig.
2. Gib die Eier zum Buttermix. Anschließend kommt die Milch hinein.
3. Rühre nun die trockenen Zutaten unter.
4. Bereite ein Backblech vor, indem du es mit Backpapier auslegst und heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Gib den Rührteig auf das Backblech.

Kuchen mit Äpfeln belegen

1. Als Nächstes schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in dünne Scheiben. Verteile die Apfelscheiben nebeneinander auf deinem Rührteig.

Streusel zubereiten

1. Für die selbstgemachten Streusel vermische in einer Schüssel die Butter mit dem Mehl und dem Zucker und einer ordentlichen Prise Zimt. Ich nehme dafür immer den Knethaken meines Handmixers, denn dann geht es kinderleicht.
2. Knete den Streuselteig zum Schluss nochmal mit der Hand durch und nimm dann kleine Streusel ab, die du auf den Äpfeln verteilst.
3. Dann geht es für den Apfelkuchen auf dem Backblech in den Ofen, wo er etwa 30 Minuten lang bäckt. Die genaue Backzeit hängt davon ab, wie dunkel du die Streusel haben möchtest.

Der Apfelkuchen ist super saftig und hat einen luftig lockeren Teig. Er hält sich für mehrere Tage frisch, ohne trocken zu werden. Genauso gut kannst du ihn aber auch einfrieren.

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

