

APFELKUCHEN MIT STREUSELN

EIN SAFTIGER APFELKUCHEN
FÜR JEDERMANN!



ZUTATEN

Mürbteig

- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 225 g Mehl
- ▶ Zitronenabrieb

Streusel

- ▶ 100 g Mehl
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 75 g Butter

Belag

- ▶ 5 Äpfel
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 60 g Rosinen
- ▶ 60 g Mandeln (gestiftelt)

ANLEITUNG

Die Butter mit dem Zucker, Mehl und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und umrühren. Anschließend die Masse in eine vorgefettete runde Backform auslegen.

Nun die Äpfel in kleine Stücke schneiden und diese zusammen mit Zucker, Rosinen und Mandeln vermischen und auf den Mürbteig verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter verkneten und in grobe Klumpen zupfen. Die Streusel gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 45. Minuten backen.

Zum Schluss den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und fertig ist der saftige Apfelkuchen mit Streuseln!

Lassen Sie es sich schmecken!