



TORTEN UND KUCHEN

Apfelstreuselkuchen

👤 Von Lena Dünser 📅 17. Februar 2018



Zutaten

Für den Teig

- 175 g Butter
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Milch
- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 500 g Äpfel

Für die Streusel

- 80 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 30 g Mandeln (od. andere Nüsse)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform einfetten.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren, Eier und Milch einarbeiten. Mehl und Backpulver unterziehen.
3. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Die Äpfel unter den Teig heben, mischen und alles in die Springform geben.
5. Für die Streusel Mehl und Backpulver mischen, Butter mit den Fingern verreiben, Zucker und Nüsse untermischen. Gleichmäßig über den Teig streuen.
6. Den Kuchen 50 - 60 min backen.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!
www.lena-kocht.at/apfelstreuselkuchen