



TORTEN UND KUCHEN

Saftiger Apple Crumble Kuchen

👤 Von Lena Dünser 📅 28. April 2020



Zutaten

Für eine Springform (26 cm Durchmesser)

- 450 g Dinkelmehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 800 g Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Zucker

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform leicht einfetten und bemehlen.
2. Für den Mürbteig Mehl und Backpulver mischen. Die Butter dazugeben und kurz abbröseln. Den Zucker untermischen und die Eier dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten.
3. Die Äpfel waschen, schälen und würfelig schneiden. Zucker und Zitronensaft untermischen.
4. 2/3 des Teiges ausrollen und in die Form legen. Der Teig sollte bis an den Rand hochgehen.
5. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und den restlichen Teig auf die Äpfel bröseln.
6. Den Kuchen ca. 50 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!
<https://www.lena-kocht.at/apfelstreuselkuchen>