

Apfelkuchen mit Streuseln (vom Blech)

Personen: 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeit: einfach

Zutaten:

300 g	Mehl
200g	Margarine oder Butter
100g	Zucker
1	Ei
1 Pck.	Vanillinzucker
6	Äpfel, z.B. Elstar
350 g	Apfelmus

Für die Streusel:

200g	Margarine oder Butter
275g	Mehl
125g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
evt.	Nüsse

Vorgehen:

Für den Teig: Mehl, Fett, Zucker, Ei und Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten und auf einem Blech verteilen.

Die Füllung: Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Apfelmus in einer Schüssel vermischen. Die Masse auf den Teig geben.

Für die Streusel: Das Fett im Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Danach die restlichen Zutaten vermischen und dazugeben. Diese Masse kurz abkühlen lassen und dann Streusel erzeugen: Dazu den Teig in die Hand nehmen und zwischen beiden Händen zerbröseln. Natürlich am besten über dem Kuchen auf dem Blech.

Dann auf der mittleren Schiene bei ca. 175 Grad Heißluft ca. 45 Min. backen. Aber Vorsicht: Immer beobachten, da Streusel schnell verbrennen.

Dazu passt Sahne oder auch mal Vanilleeis. Man kann auch auf die Apfelmasse gehackte Walnüsse o. ä. geben. Und darüber dann die Streusel.