

Apfelkuchen mit Streusel



Mürbeteig-Zutaten zusammengeben

Zunächst in einer Rührschüssel Mehl, Backpulver, Salz und Zucker grob mischen. Anschließend Ei und Butter in kleinen Würfeln dazugeben.

Mürbeteig kneten

Danach alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und als runde Platte in Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schneiden

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Zitronensaft dazugeben

Dann den Zitronensaft zu den Apfelstücken geben und gut umrühren.

Streusel zubereiten

Mehl, Zucker, Zimt, Salz und die kalte Butter in kleinen Würfeln miteinander zu einem streuseligen Teig verkneten.

Backofen vorheizen

Nun den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Mürbeteig ausrollen

Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte den Mürbeteig für den Boden kreisrund ausrollen.

Mürbeteigboden in Springform geben

Anschließend den Teig in die Springform legen und einen Rand von ca. 3 cm Höhe formen.

Kuchen mit Äpfeln & Streusel fertigstellen

Zum Schluss die Apfelwürfel auf dem Boden verteilen und die Streusel darüber geben.

Apfel-Streuselkuchen backen

Nun den Apfel-Streuselkuchen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen, bis die Streusel eine leicht goldbraune Farbe annehmen.

Für den Boden:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
Prise Salz
110 g Zucker
1 Ei
130 g Butter, kalt

Für die Füllung:

800 g Äpfel
2 TL Zitronensaft

Für die Streusel:

200 g Mehl
80 g Zucker
½ TL Zimt
Prise Salz
120 g Butter, kalt

Tipp: Vor dem Lösen aus der Springform den Kuchen gut abkühlen lassen, damit er nicht auseinanderfällt.