

Apfelkuchen mit Streusel



Schritt 1 - Mürbeteig-Zutaten zusammengeben

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

Schritt 2 - Mürbeteig kneten

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

Schritt 3 - Äpfel schneiden

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Schritt 4 - Zitronensaft dazugeben

Dann den Zitronensaft zu den Apfelstücken geben und gut umrühren.

Schritt 5 - Streusel zubereiten

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

Schritt 6 - Backofen vorheizen

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

Schritt 7 - Mürbeteig ausrollen

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

Schritt 8 - Mürbeteigboden in Springform geben

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

Schritt 9 - Kuchen mit Äpfeln & Streusel fertigstellen

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

Schritt 10 - 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