

Apfelkuchen vom Blech mit Streusel



130 g Butter, zimmerwarm

150 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

300 g Mehl

3 TL Backpulver

120 ml Milch

1000 g Äpfel

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

In einer Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Zucker hellcremig aufschlagen.

Die Eier mit einer Prise Salz einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit der Milch einrühren.

Den Teig auf dem Blech verstreichen und die Apfelspalten darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt mischen und die kalte Butter in Würfeln dazugeben. Alles zügig zu Streuseln verkneten.

Dann die Streusel gleichmäßig über den Kuchen streuen. Den Apfelkuchen vom Blech mit Streusel auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen und gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Boden durchgebacken ist.

Für die Streusel

200 g Mehl

120 g Zucker

½ TL Zimt

130 g Butter, kalt