

## Apfelkuchen mit Streuseln

### Blechkuchen

Für 1 Backblech.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren. Zum Schluss kommt eine Mischung aus Mehl und Backpulver dazu.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jedes Apfelfiertel mit einem kleinen Messer 3-4x einschneiden, aber nicht durch, dann den Teig dicht mit den Äpfeln belegen.

Der Streuselteig besteht aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl. Alles miteinander verkneten und in grobe Brösel zupfen und gleichmäßig auf den Früchten verteilen.

Nun wird der Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U auf der 2.Schiene von unten etwa 45 Minuten gebacken.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Koch-/Backzeit:** ca. 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Kalorien p. P.:** keine Angabe

### Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter [www.chefkoch-smartlist.de](http://www.chefkoch-smartlist.de) herunterladen!

**Mitgedacht. Mitgebracht.**



### Zutaten für 1 Portionen:

#### Für den Teig:

125 g Butter, weiche

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 m.-große Ei(er)

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

#### Für den Belag:

1 ½ kg Äpfel

#### Für die Streusel:

150 g Butter, weiche

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

**Verfasser:** mimamutti

