



Apfel-Streuselkuchen wie bei Oma

Für den Belag:

- 2 kg Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zimt
- 120 g Butter

Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker
- 5 ganze Eier
- 350 g Mehl
- 1Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Ich mach das immer mit meinem Hobel. Der hat verstellbare Messer, das geht so einfach und geschwind.

Mit Zitronensaft beträufeln, Zucker und Zimt dazugeben und alles gut vermengen.

Für die Streusel das Mehl, Zucker, Zitronenschale und Zimt vermischen. Die Butter dazugeben und zwischen den Fingern alles krümelig verreiben. Kaltstellen.

Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange mit dem Mixer (Küchenmaschine) bis die Masse dickschaumig ist. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben.

Ein Backblech mit Butter ausfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Glattstreichen und die Äpfel gleichmäßig darüber verteilen.

Zum Schluss mit den Streusel darüberstreuen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 40 min goldbraun und knusprig backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at