Apfelkuchen mit Streußel
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Tasse Sahne, 3 Eier, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, unbehandelte Zitrone, 1 Prise Salz, 0,5 Päckchen Backpulver, 6 Äpfel, 1 Stück Butter, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Zucker, Zimt.

Die Vorbereitungen:

Backform einfetten.
Äpfel abschälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Zubereitung:

Alles außer Mehl und Backpulver in die Schüssel geben, gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zum Schluß dazugeben, ebenfalls gut verrühren.
In eine 26 cm Springform geben und mit Apfelspalten dicht belegen.

Butterstreußel:
1 Stück Butter (ca. Walnußgroß)
2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Zucker
etwas Zimt, je nach Geschmack
alles gut verrühren evtl. noch ein bißchen Mehl dazu bis es Streußel sind. Auf die Äpfel geben.

Bei ca. 180°C Heißluft 40-45 Min. backen

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de