

# APFEL-STREUSEL-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen



Apfeltorten, Apfelkuchen, Apfelgugelhupf,... – ich find einfach alle Kuchen gut, in denen Äpfel drinnen sind! Sie sind saftig, haben einen säuerlich-süßlichen Geschmack und ich abessen kann mich davon einfach (Gott sei Dank) nicht ? Ich hoffe, es stört niemanden, dass sich diese Apfel – Rezepte in letzter Zeit häufen, aber momentan hat der Apfel einfach Saison!! ? Frisch vom Baum schmeckt er ja doch am allerbesten!

## Zubereitung

- 1** Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Butter in eine Rührteigschüssel geben und alles zu einem bröseligen Mürbteig verarbeiten. Anschließend 2/3 des Teiges in eine Tortenform streuen und etwas andrücken. Den Teig auch an den Rändern ein wenig hochziehen und andrücken.
- 2** Nun 1 kg Äpfel schälen und in Scheiben hobeln. Die Apfelscheiben je nach Geschmack mit etwas Zucker, Zimt, Rosinen oder Zitronen vermischen.
- 3** Jetzt die Apfelscheiben schön gleichmäßig auf dem Boden verteilen und abschließend den Rest des Mürbteigs als Streusel über die Äpfel streuen.
- 4** Zum Schluss im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 min backen.



**TIPP:** Der Kuchen schmeckt am zweiten Tag noch besser, da er dann saftiger ist! Falls er überhaupt so lange hält?

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø24 CM

### TEIG

- 500 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g zimmerwarme Butter

### FÜLLE

- 1 kg Äpfel
- Zucker, Zimt, Rosinen oder Zitronen (je nach Geschmack)