APFELSTREUSELKUCHEN

4.9 bei 169 Bewertungen

1 h 20 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min

Ein sehr saftiger Apfelkuchen, der am nächsten Tag noch besser schmeckt.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

MÜRBTEIG

400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Butter
180 g	Zucker
3	Eier

BELAG/STREUSEL

1.5 kg	säuerliche Äpfel
100 g	Zucker
120 g	zimmerwarme Butter
200 g	Mehl

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Teig rechteckig ausrollen und auf ein Backblech legen.

3. Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben hobeln und anschließend gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.

4. Für die Streusel aus Zucker, Butter und Mehl durch Zusammenpressen drei Teigkugeln formen und diese mit einer groben Küchenreibe direkt auf die Äpfel reiben. So entstehen schöne, gleichmäßige Streusel.

   Tipp: Falls du dir bei dem Reiben der Streusel schwer tust und der Teig zu weich ist, gib ihn in den Gefrierschrank – dadurch lassen sich die Streusel leichter reiben

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.