

APFELSTREUSELKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 87 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



45 min

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

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<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.
- 5** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten
backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

MÜRBTIEG

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