

Apfel-Zimt-Streuselkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Mehl, 5 Eier, 230 gr Butter, 280 gr Puderzucker, 120 ml Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz.
Für die Streusel: 200 gr Mehl, 150 gr Zucker, 150 gr Butter, 1 Teelöffel Zimt, 1 kg Äpfel.

Die Vorbereitungen:

Für die Streusel Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und den Zucker darüberstreuen. Butter in kleinen Stücken, Zimt dazufügen und zu krümeliger Beschaffenheit verreiben und 1/2 Std. in Kühlschrank stellen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und eventuell mit Zitronensaft beträufeln.

Die Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit Backpulver sieben. Die Eier in kleiner Schüssel aufschlagen und durchrühren. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl und die Milch wechselweise unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf das gefettete und mit Mehl bestäubte Blech streichen. Darauf dann die Äpfel und die Streusel verteilen und ca. 90 Minuten bei 170 Grad backen.