



von
Nina Matzenauer
PTA



Streusel- Äpfelkuchen

Für den Boden:

- 125 g Butter (in Stücken)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Milch

Für den Belag:

- 150 g Apfelmus
- 5 Äpfel

Für die Streusel:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 170 g Mehl
- halbes Fläschchen Vanillearoma

Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Nach und nach Eier hinzufügen und weiter cremig rühren. Mehl, Milch sowie Backpulver dazugeben und vermischen. Teig in eine gefettete Backform geben. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen, zerkleinern und mit dem Apfelmus verrühren. Die Masse auf den Kuchen geben.

Nun noch die Streusel vorbereiten. Dazu Butter, Zucker, Mehl und Vanillearoma mit dem Mixer zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Kuchen verteilen.

Den Kuchen bei 175°C für 55 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

