

Apfel-Streuselkuchen

Zutaten für ein Backblech

250 g Mehl glatt
40 g Staubzucker
1 gestrichener EL Backpulver
100 g Butter, kalt
1 Ei
3-4 EL Sauerrahm
Prise Salz

1-1,5 kg Äpfel
1 TL Zimt

Streusel

250 g Mehl glatt
200 g Staubzucker
200 g Butter

Zubereitung

- Mehl, Staubzucker, Backpulver, Sauerrahm, Ei und Prise Salz in eine Schüssel geben. Die kühl-schrankkalte Butter in feine Scheiben schneiden und zu den restlichen Zutaten hinzufügen.
- Den Teig rasch verkneten (am besten gleich mit den Händen). Falls er zu trocken sein sollte, noch etwas Sauerrahm hineingeben. Im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zimt hinzufügen und gut mit den Äpfeln durchmischen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 180°C dünsten.
- Für den Streusel die Butter zerlassen, Mehl und Staubzucker dazugeben. Die Zutaten mit einer Gabel so vermengen, dass grobe Klümpchen entstehen.
- Den Mübteig mit dem Nudelwalker dünn (ca. 1/2 cm) auswalken. TIPP: Wenn der Teig sehr kalt ist funktioniert das am besten! Die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen und zum Schluss noch den Streusel darüber geben.
- Den Apfel-Streuselkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 35-40 Minuten backen.

TIPP: Wer es gerne süß mag, kann zu den Äpfeln noch Kristallzucker (100-150 g) vor dem Dünsten hinzufügen! Der Streuselkuchen braucht etwas Zeit bis er richtig saftig wird - am besten über Nacht stehen lassen!