



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Einfacher Apfelkuchen mit oder ohne Streusel

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter
3 Eier (Gr. M)
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

1,2 Kilogramm Äpfel
2 Teelöffel Zitronensaft
40 g Zucker (je nach Säuregrad)
1 TL Zimt

Zutaten für Streusel

160 g Mehl
80 g Zucker
80 g Butter (zerlaufen aber nicht ganz flüssig)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, dann Zucker, Vanillezucker, und Salz darüber geben. In die Mitte eine Mulde formen und das Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in kleinen Würfeln auf den Zutaten verteilen und das Ganze mit den Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Dann erst mit bemehlten Händen weiterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig in Folie wickeln mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach eine 26er Springform fetten und mit etwas Semmelbrösel ausstreuen (damit sich der Kuchen später besser löst).

Zwei Drittel von diesem Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die vorbereitete Springform legen.

Danach mit dem restlichen Drittel einen ca. 4 cm hohen Rand in der Springform auslegen und mit dem Boden verbinden. Dann mit einer Gabel mehrere Male in den Boden einstechen.



Die Äpfel waschen, schälen und entkernen, danach in kleine Schnitze schneiden. Die Apfelstückchen in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und etwas Zimt wenden und danach auf den Teigboden (am besten Kreisförmig beginnen) verteilen.

Zubereitung Streuselteig:

Alle Zutaten für den Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streusel (die Größe nach Belieben) verarbeiten, dann etwas stehen (ruhen) lassen und danach gleichmäßig auf dem Apfelkuchen verteilen.

Den Kuchen bei 175 Grad (Ober- Unterhitze – 155 Grad bei Umluft) im vorgeheizten Ofen etwa 55-60 Minuten backen.

Der Apfelkuchen schmeckt besonders gut, wenn er einige Zeit zum "Durchziehen" hat, dann wird er besonders zart und mürbe und der Streusel knackig.

