Apfel-Mandel-Streuselkuchen

Zutaten für 1 Springform:



Rührteig:
150 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer 3/4 unbehandelten Zitrone
4 Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Belag:
800 g Äpfel

Streusel:
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
200 g Mehl
abgeriebene Schale einer 1/4 unbehandelten Zitrone

Außerdem:
Butter zum Fetten der Form
Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:
Für den Rührteig die Butter oder Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die Eier zugeben und verrühren bis die Masse sich gebunden hat.
Mehl mit Backpulver mischen, zu der Eiermasse sieben und kurz

unterrühren. Zum Schluss die Mandeln unterrühren.
Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit flüssiger Butter fetten und am Boden mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Rührteig einfüllen und verstreichen.
Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Auf den Kuchen verteilen und etwas fest drücken.
Für den Streusel die Butter oder Margarine mit dem Zucker und der Zitronenschale mit den Händen verkneten. Das Mehl zugeben und unterkneten. Zu Streusel zerbröseln und auf den Kuchen geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 180-190°C etwa 50 Minuten backen.