Apfelstreuselkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Claudia zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 125 g Zucker
- 150 g Butter oder Margarine
- 2 Eier

Füllung:

- 750 g Apfel
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 50 g geriebene Mandeln

Streusel:

- 150 Butter oder Margarine
- 150 g Zucker

- 200 g Mehl

Außerdem:

- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Semmelbrösel zum Ausstreuen

Zubereitung

1. Für den Boden das Mehl mit Zimt, Zucker, Butter oder Margarine und
   den Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Frischhaltefolie
   wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Eine Springform einfetten und den Teig mit den Fingern auf dem Boden
   auseinanderdrücken, dabei den Rand leicht erhöhen. Auf den Teigboden
   Semmelbrösel streuen.

3. Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale
   Spalten teilen.
   Die Apfelscheiben auf dem Teigboden verteilen und mit Zitronensaft beträufeln.
   Zucker und Mandeln darüber streuen.

4. Für die Streusel die Butter oder Margarine mit dem Zucker und Mehl in einer
   Schüssel durcharbeiten und über den Äpfeln verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen in der
   Springform auskühlen lassen, dann erst den Ring entfernen.