

Leckerer Apfelkuchen



Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, mit Butter, Vanillezucker, Salz, Zucker und Ei rasch glatt verkneten. In Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Dann die Form mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

Mit Hilfe einer groben Raspel zerkleinern und auf dem Mürbteig verteilen.

Die Zutaten für den Guß zusammen verrühren und über die Äpfel gießen.

Alle Zutaten für den Streusel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Streusel auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen.

Zutaten

Mürbteig:

300 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
150 g	Butter
70 g	Zucker
1	Ei
20 g	Milch

Belag:

800 g	grob geraspelte Äpfel (wahlweise auch mit Schale)
-------	--

Guß:

200 g	Sahne
3	Eier
100 g	Zucker
½ TL	Zimt

Streusel:

100 g	gemahlene Nüsse
-------	-----------------

100 g	Mehl
100 g	flüssige Butter
100 g	Zucker
1 TL	Zimt