

Apfel-Streusel-Kuchen

Zutaten für den Teig:

225g Mehl Type 405
4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
175 g Zucker
175 g Butter oder Margarine
4 EL Milch
2 TL Backpulver
3-4 Äpfel



Zutaten für die Streusel:

60 g Mehl
40 g Zucker
50 g Butter oder Margarine

Zubereitung:

Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen!

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Butter oder Margarine und der Milch schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben. In eine gefettete, bemehlte Springform (Größe 26) füllen und glattstreichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Gleichmäßig und dicht auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker mischen und mit der Butter oder der Margarine zu Streuseln kneten. Gleichmäßig über die Äpfel verteilen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 175 °C (Ober-Unterhitze) ca. 55-60 Min. backen. Dann den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.