



Apfelstreusel

Gelingt leicht

Das brauchst du für 20 Stücke:

- 1,5 kg Äpfel
- circa 1 TL Zimt
- 100 g Rosinen
- 450 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Butter
- 700 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

So wird es gemacht:

1 Schäle die Äpfel, viertel sie und entferne das Kerngehäuse und die Stielansätze.

2 Schneide die Äpfel nun in kleine Stücke, bestäube sie mit etwas Zimt (dosiere vorsichtig!) und mische sie mit den Rosinen.

3 Den Zucker füllst du in eine zweite Schüssel. Gib Vanillezucker, Salz



und die Butter hinzu und vermische alles miteinander.

4 Wiege das Mehl ab, vermische es mit dem Backpulver und knete es unter deine Zucker-Butter-Mischung. Nun ist dein Streuselteig fertig. Er sollte geschmeidig und nicht zu trocken sein.

5 Zwei Drittel des Streuselteiges verteilst du nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Drücke mit den Fingern den Kuchenboden zurecht und einen kleinen Rand nach oben. Die Apfel-Rosinen-Mischung kommt anschließend darüber.

6 Den restlichen Teig formst du zu Streuseln und verteilst diese über die Apfelstücke.

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!



Die Apfelsorten Elstar, Boskop, Jonagold oder auch Cox Orange sind zum Backen von Apfelkuchen besonders gut geeignet. Zum fertigen Kuchen schmeckt Kindern eine Tasse Milch oder Kakao und Erwachsenen eine Tasse Kaffee oder Tee.

Foto: Wirths

7 Heize den Backofen etwas vor. 190 °C circa 30 bis 40 Minuten.
Dann backe deinen Kuchen bei www.1000-rezepte.de, LW