

Apfelkuchen mit Streuseln

Teig

450 - 500 g Mehl
1 Stück Hefe
50 g Zucker
etwas Salz
ca. ¼ l Milch
150 g Butter oder Margarine

Milch leicht erwärmen und Butter/Margarine schmelzen – nicht heiß werden lassen.
Hefe in einer großen Tasse zerkleinern, 1 Teelöffel Zucker, 1 Esslöffel Mehl und etwas kalte Milch verrühren und gehen lassen.

2/3 des Mehls mit Zucker, Salz, Milch sowie der Butter/Margarine kneten. Zum Schluss die Hefe und dann das restliche Mehl dazu (Teig sollte nicht zu fest sein). Gehen lassen und ausrollen.

Streusel

250 g Butter/Margarine,
250 g. Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
400 – 450 g Mehl nach Gefühl
Kneten, Streuselteig nicht zu fest

Belag

1,5 kg Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden.

500 ml Apfelsaft und 2 Esslöffel Kartoffelstärke mit etwas Zucker verrühren und wie einen Pudding aufkochen. Apfelspalten unter den heißen 'Pudding' rühren.

Backblech einfetten, Teig ausrollen, Apfelfüllung darauf verstreichen, den Streuselteig mit Händen zu Streuseln reiben und auf die Äpfel streuen.

Backofen bei ca. 200 Grad 20 – 25 Min. auf der 2. Schiene von unten goldgelb backen.

Gutes Gelingen!