

Apfelstreuselkuchen

für 12 Kuchenstücke - Zubereitungszeit ca. 30 Min. und 50 Min. Backzeit

Zutaten:

für den Teig:

- 140g Margarine
- 140g Zucker
- 4 Eier
- 240g Mehl
- 10g Backpulver
- 1kl. Fl. Zitronenaroma
- 1 Prise Salz
- 8 Äpfel (z.B. Jonagored)
- 3 EL Zimt-Zucker

für die Streusel:

- 160g Mehl
- 80g Zucker
- 70g Margarine

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160° C bei Umluft, bzw. auf 175° C bei Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Margarine und den Zucker schaumig schlagen.
3. Eier, Mehl, Backpulver, Zitronenaroma und die Prise Salz hinzugeben und alles zusammen glatt rühren.
4. Den Teig in eine gefettete runde Backform geben.
5. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und auf den Teig legen und dabei etwas in den Teig drücken.
6. Zimtzucker darauf streuen.
7. Für die Streusel das Mehl, den Zucker und die Margarine verrühren und die Teigstreusel auf die Äpfel geben.
8. Anschließend den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Min. backen.

Serviertipp:

Ofenwarm mit Zimtsahne servieren.