

Apfelkuchen mit Butterstreusel



Wie damals bei Oma Martha. Wenn man den Ofen angeworfen hat, werden für viele schon beim Backduft Kindheits-erinnerungen wach. Denn wer liebt diesen saftigen Apfelkuchen nicht? Die einen hätten ihn am liebsten noch heiß gefuttert, die anderen lassen ihn eine Nacht im Kühlschrank ziehen.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (1 Springform)

200 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 75 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 100 g weiche Butter

zu einem glatten Teig verkneten und zu einer flachen Kugel formen. Zugedeckt 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Butter
 Mehl

eine Springform mit etwas Butter fetten. Den Teig auf etwas Mehl mit einem Nudelholz so weit ausrollen, das er die Springform am Boden und am Rand auskleidet.

den Backofen auf 160 °C vorheizen.

1,25 kg Äpfel
 2 EL Zucker
 1 TL Zimt

die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Zimt marinieren, in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen. Die Apfelstücke dabei leicht anrücken.

100 g Mehl
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 75 g weiche Butter

zu einem krümeligen Teig verkneten und auf den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene und Umluft 45-50 min backen.

1 EL Puderzucker
 Schlagsahne

den Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker durch ein feines Sieb bestäubt servieren. Dazu bietet sich etwas Schlagsahne an.