

Brigittes Apfelkuchen mit Streuseln



 Für 4 Personen
 60 Minuten

- 2 Eier
- 2,5 kg Äpfel
- Eine Prise Zimt
- 600 g Mehl
- 185 g Zucker
- 325 g Butter
- 1 PK Vanillezucker
- 1 PK Backpulver

Mehl und Backpulver mischen. Anschließend zusammen mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern für den Mürbeteig zu einem festen Teig verkneten. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank für 20 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten oder Stücke schneiden.

Teig auf einem Blech mit Backpapier ausrollen und Äpfel auf den Teig geben. Mehl, Zucker und Butter zu Streuseln verkneten und über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen 45 Minuten bei 175 Grad backen. Danach bei Bedarf mit Zimt bestreuen.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energierstraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80
info@moos-butzen.de