

Apfel-Streuselkuchen vom Blech (nach Großmutter's Art)

Ein klassischer Apfelkuchen mit Rührteig und Streuseln -
herzlich softig und schnell gemacht.

Zutaten (für 1 Blech)

Rührteig:

- 250 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4-5 EL Milch

Belag:

- ca. 1,5 kg Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt

Streusel:

- 200 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt (optional)

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Blech fetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Äpfel schälen, schneiden, mit Zimt & Zitronensaft mischen.

3. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillesucker, Salz cremig rühren, Eier einzeln zugeben, Mehl + Backpulver +Milch unterrühren. Teig aufs Blech streichen.

4. Äpfel darauf verteilen.

5. Streuselzubeten mit den Händen zu Krümeln verarbeiten, über die Äpfel streuen.

6. Ca. 40-45 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schmeckt warm mit Schlagsahne besonders gut!