



APFELSTREUSEL

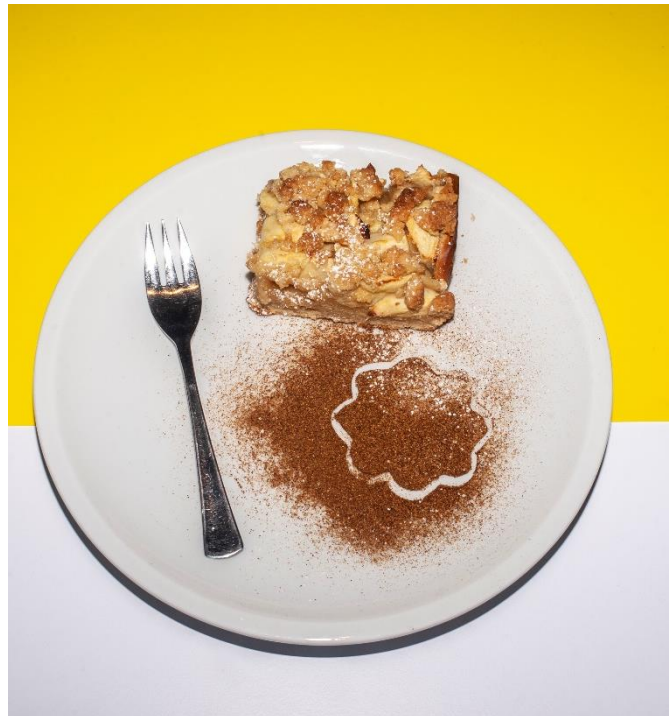
EIN IN DEUTSCHLAND SEHR BELIEBTER KUCHEN

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trocken- Backhefe
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml lauwarme Milche
- 75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
- 1,5 kg Äpfel
- 20 g abgezogene gesplitterte Mandeln
- 20 g Rosinen

Für die Streusel:

- 300 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 – 200 g weiche Butter



Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl sieben und mit der Trockenhefe vermengen.
2. Vanille-Zucker, Salz, Milch und Butter untermischen. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät verkneten.
3. Den Teig an einem warmen Ort ruhen lassen bis er gewachsen ist und anschließend noch einmal durchkneten.
4. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.
5. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, auf den Teig legen und mit Mandeln und Rosinen bestreuen.



6. Anschließend den Kuchen noch einmal an einem warmen Ort abstellen bis er sich vergrößert hat.
7. Für die Streusel das Weizenmehl mit dem Zucker mischen und die Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Knehtaken zu Streuseln verkneten.
8. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
9. Den Backofen auf 200-225 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 20 bis 30 Minuten backen lassen.

