



demeter

Hof Mahlitzsch GbR  
Mahlitzsch Nr. 1  
01683 Nossen  
Tel: 035242-65620  
Fax: 035242-656219



## Apfelkuchen mit Streuselcrunch



### Zutaten

250 g Weizenmehl,  
200 g Zucker,  
200 g Butter,  
5 Eier,  
2 gestr. TL Backpulver,  
1 Zitrone,  
600 g Äpfel

### Für die Streusel:

200 g Mandel-Nuss-Crunchy o. ä.,  
80 g Butter,  
40 g Zucker

### Zubereitung

Mehl, Zucker und Backpulver vermengen und die geriebene Schale der Zitrone untermischen. Die weiche Butter und die Eier dazugeben und mit einem Rührgerät alles ca. 10 Min. schlagen. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Springform geben.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit dem Saft der Zitrone begießen und fächerartig auf den Teig legen.

Die Zutaten für die Streusel mit einer Gabel vermischen und auf die Äpfel geben.

Auf unterer Schiene bei ca 190 °C ca. 60 Min. backen, eventuell mit etwas Alufolie abdecken, falls der Kuchen zu schnell bräunt.

Wird gern mit frisch geschlagener Sahne genossen.