

Apfelkuchen mit Streuseln

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten:

50 g Butter
100 g Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
600 g Äpfel
etwas Zitronensaft

Für die Streusel:

125 g Butter
125 g Zucker
nach Belieben 1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl

Zubereitung:

Aus Butter, Hefe, Zucker, Salz, lauwarmen Milch und Mehl einen luftigen Hefeteig herstellen und 30 Minuten gehen lassen.

Noch einmal verkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.

In ein gefettetes Backblech verteilen.

Die Äpfel schälen und würfeln und mit etwas Zitronensaft mischen. Dann auf dem Kuchenboden verteilen.

Aus der zimmerwarmen Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl Butterstreusel herstellen und auf dem Apfelkuchen verteilen.

Bei 165°C Umluft im Ofen in etwa 35 Minuten goldgelb backen. Mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.