

Backen mit Klausi

Apfel-Krümel-Kuchen

Zutaten: (Für 1 Blech)

Für den Teig:

- 500 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 1 Pck. Backpulver, 1 Ei,
- 3 TL Zimtpulver, Fett für die Form

Für die Füllung:

- 1,2 kg Äpfel, Zitronensaft, 2 Pck. Vanillinzucker, 2 TL Zimt,
- 200 g Mehl, 100 g Zucker, 120 g weiche Butter, 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g gehackte Mandeln, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Für die Streusel alle Zutaten zu Krümeln verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech festdrücken.



2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln u. in Scheiben schneiden. Diese auf dem Teig verteilen, mit Vanillinzucker, Mandeln u. 1 TL Zimt bestreuen. Mehl, Butter, Zucker u. restl. Zimt zu Streuseln verkneten u. auf den Äpfeln verteilen.



3. Kuchen im Ofen mit Ober-/Unterhitze bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 40 Min. backen. Kuchen abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



Tipp des Chaoten: Nach Wunsch mit Schlagsahne servieren!

