

# Backen mit Klausi

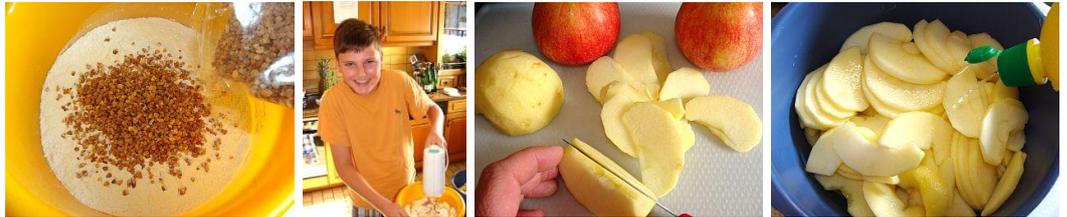
## Apfel-Streusel mit Rahmguss

Zutaten: (Für 12 Stücke)

- 225 g + etwas weiche Butter, 480 g Mehl, 100 g Krokant, 5 Eier, Salz,
- 275 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, 2-3 EL gemahlene Haselnüsse,
- 800 g säuerliche Äpfel, 2-3 EL Zitronensaft, 300 g Schmand, Zimt,
- 1 Pck. Saucenpulver „Vanille“ (z. Kochen), Puderzucker z. Bestäuben

Zubereitung:

1. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. 450 g Mehl, Krokant, 200 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 225 g Butter in Flöckchen u. 1 Ei mit den Knethaken eines Handrührers, dann mit den Händen verkneten. ½ des Teigs als Boden in der Form verteilen u. andrücken.



2. Äpfel waschen, schälen u. entkernen, in dünne Spalten schneiden u. mit Zitronensaft beträufeln. Gemahlene Haselnüsse auf den Boden streuen, Äpfel darauf verteilen.



3. In einer Schüssel Schmand, 4 Eier, 75 g Zucker u. Saucenpulver verrühren u. über die Äpfel gießen.



4. Restl. Teig mit etwas Mehl u. Zimt zu Streuseln verkneten u. auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft: 175°C) auf der untersten Schiene ca. 50 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

*Tipp des Chaoten: Mit Puderzucker bestreut servieren.*

