

# Apfel Streusel-Blechkuchen

Der Apfel Streusel-Blechkuchen ist ein altbewährtes Rezept. Der saftige Apfelkuchen schmeckt wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

[Butter](#) (für das Backblech)

## Streuselteig

250 g	Mehl
125 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Zimt

## für den Teig

250 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
375 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
75 ml	Milch

## Apfelbelag

1.25 kg	<a href="#">Äpfel</a>
1 Stk.	Zitrone
50 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	Zimt

## Zubereitung

1. Für den **Apfel Streusel-Blechkuchen** zuerst den Streuselteig vorbereiten. Dafür Butter, Zucker, Mehl, Zimt, gemahlene Mandeln und Salz mit dem Handmixer verkneten. Nochmals mit den Händen krümelig verkneten und kühl stellen. Backofen auf 175 C° vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Eier unterrühren, Mehl und Backpulver sieben, vermischen und auf die Eimasse geben. Milch hinzugießen und verrühren.
3. Äpfel schälen, vierteln, Gehäuse entfernen und in kleine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, Zimt und Zucker dazu geben und alles gut vermengen.
4. Ein Backblech mit Butter befetten, und den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Apfelbelag gleichmäßig darüber streuen und zum Abschluss mit dem Streuselteig belegen. Den Blechkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Den Apfel Streusel-Blechkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.