Apfel Streuselkuchen

Der Apfel Streuselkuchen ist ein beliebte Mehlspeise. In diesem Rezept wird die Süßigkeit noch zusätzlich mit Topfen verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

400 g	Mehl
200 g	Butter
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver

für den Belag

250 g	Magertopfen
1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
1 kg	Äpfel
1 Prise	Zimt
200 g	Mehl
100 g	Zucker
125 g	Butter

Zubereitung

1. Für den **Apfel Streuselkuchen** aus dem Mehl, Butter, Zucker, Eier und Packpulver einen Teig zubereiten. Ausrollen und auf ein mit Backpaier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen.

2. Topfen, Ei und Zucker in einer Schüssel verrühren und über den Teig verteilen.

3. Die Äpfel schälen und fein hobeln, gleichmäßig auf den Teig legen und mit Zimt bestäuben.

4. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter vermengen, Kugeln formen und mit einem groben Reibeisen über den Kuchen reiben. Dadurch entsteht ein gleichmäßiges Streusel.

5. Im Backofen zirka 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp