Apfelstreuselkuchen

Der Apfelstreuselkuchen ist eine köstliche Mehlspeise aus Österreich. Das Rezept für den Blechkuchen Klassiker muss man einfach einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
5 Stk.	Eier
300 g	Mehl
100 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver
2 Packungen	Vanillezucker
4 EL	Milch
1 kg	Äpfel
	Frischen Zitronensaft
	Butter (für das Backblech)
	Staubzucker

für die Streusel

100 g	Marzipan
300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Stk.	Eidotter
150 g	Butter (kalt)
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfelstreuselkuchen** die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in dünne Apfelspalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Die weiche Butter unter Zugabe von Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazu geben und cremig aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke untermischen, die Milch dazugeben und vermengen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten, die Teigmasse einfüllen und verstreichen. Mit den Apfelspalten belegen.

5. Um die Streusel zuzubereiten, zuerst das Marzipan in kleine Würfel zerschneiden. Das Mehl, Zucker, Eidotter und Zimt in eine Schüssel geben, kleine Butter Flocken darüber geben und mit den Fingern zu Streusel verarbeiten. Zuletzt die kleine Marzipan Würfeln zu mischen. Die Streusel gleichmäßig über den Apfelkuchen verteilen.

6. Im Backofen für zirka 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp