

# Buttermilch-Apfelkuchen

Der Buttermilch-Apfelkuchen ist schnell zubereitet und passt zu vielen Gelegenheiten. Ein Rezept das Kindern und Erwachsenen gleichermaßen schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Stk. [Backform](#) (Springform 26 cm)

### Für den Teig

250 g Mehl

250 ml Buttermilch

150 g [Zucker](#)

2 TL Backpulver

2 Stk. [Eier](#)

2 Packungen [Vanillezucker](#)

3 Stk. [Äpfel](#) (Boskop)

### Für die Streusel

140 g Mehl

70 g [Zucker](#)

2 Messerspitzen Zimt

100 g [Butter](#)

30 g Haselnüsse (gemahlen)

## Zubereitung

1. Für den **Buttermilch-Apfelkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze

vorheizen.

2. Dann die Eier mit mit dem Zucker und dem Vanillezucker schön cremig schlagen. Die Buttermilch anschließend unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver vermengt, Löffelweise unterrühren.
3. Den Teig danach in die Form geben und die Äpfel waschen, schälen und in Würfel schneiden.
4. Diese nun auf dem Teig in der Form verteilen und evtl. leicht andrücken. Jetzt Mehl, Zucker, Zimt, Butter und die Haselnüsse mit den Händen zu Streusel verkneten und über den Äpfeln verteilen.
5. Der Kuchen sollte nun ca. 40-45 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen).

## Tipp

Der Buttermilch-Apfelkuchen schmeckt auch mit gemahlenden Mandeln an Stelle von gemahlenden Haselnüssen.