

# Gestreuter Apfelkuchen

Das Rezept von dem gestreuten Apfelkuchen klingt verrückt und ist es auch. Hier wird der Kuchen nämlich weder geknetet noch gerührt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

1 Tasse	Weichweizengrieß
1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Staubzucker
1 Packung	Backpulver
1 kg	<a href="#">Äpfel</a> (saftige)
Nach Belieben	Zimt
130 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **gestreuten Apfelkuchen** eine Form (ca. 20x30cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß hat ein Fassungsvermögen von ca. 300ml.
2. Nun den Grieß, das Mehl, den Staubzucker und das Backpulver gesiebt in eine Schüssel geben und ordentlich miteinander vermengen.
3. Dann die Äpfel waschen und bis zum Gehäuse grob (ruhig mit Schale) in eine Schüssel raspeln.

4. Diese nun nach Belieben mit Zimt abschmecken.
  
5. Jetzt eine Tasse voll (die gleiche wie beim Abmessen der Zutaten) von dem Mehl-Grieß-Gemisch nehmen und gleichmäßig in die Form streuen.
  
6. Danach die Hälfte von den geraspelten Äpfeln (ohne auszudrücken, denn der Saft soll das Mehl-Gemisch binden) gleichmäßig darauf verteilen.
  
7. Anschließend wieder eine Tasse vom Mehl, dann wieder Äpfel und letztendlich mit dem restlichen Mehl-Gemisch abschließen.
  
8. Nun noch die Butter in kleinen Stücken auf der Oberfläche verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Wer mag, kann den gestreuten Apfelkuchen zusätzlich mit ein paar Rosinen verfeinern.