# Schneller Apfelstreuselkuchen

Backen ist so schön mit unkomplizierten Rezepten! Zum Beispiel dieses für den leckeren, schnellen Apfelstreuselkuchen, der seine tolle Farbe vom braunen Zucker bekommt.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

Foto: Lisa

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Äpfel (für den Belag) |
| 1 Schuss | Zitronensaft (für den Belag) |
| 1 Stk. | Backform |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 125 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver (gestrichen) |
| 125 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 125 g | Butter (weich) |
| 2 Stk. | Eier |

### Für die Streusel

| | |
|---|---|
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Zucker (braun) |
| 1 Messerspitze | Zimtpulver |
| 100 g | Butter (weich) |

## Zubereitung

1. Für den schnellen **Apfelstreuselkuchen** zu Beginn die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten in eine Schüssel geben und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln und leicht durchschwenken.

2. Das Mehl mit dem Backpulver versieben. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die Eier nacheinander unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach einrühren. Solange rühren, bis der Teig gleichmäßig ist. Eine runde Springform mit Backpapier belegen, den Teig einfüllen und verstreichen. Die Apfelspalten vorsichtig darauf platzieren. Den Herd auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze einstellen.

3. Nun die Streusel zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel füllen. Zimtpulver und braunen Zucker zufügen und mit dem Schneebesen die trockenen Zutaten mischen. Anschließend die weiche Butter mit hineingeben und mit dem Knethaken des Rührgeräts aus den Zutaten die Streusel herstellen. Über den Apfelspalten verstreuen.

4. Den Rost des Ofens auf die mittlere Schiene schieben und den Streuselkuchen hineinstellen. Um die 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen.

## Tipp

Den schnellen Apfelstreuselkuchen mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und mit geschlagenem Obers servieren.