

# Kleiner Kasten Kuchen mit Streuseln

## Apfel-Streusel-Kuchen mit Zimtnote

etwa 6 Stück



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Kastenform (15 cm):

Fett

Weizenmehl

#### All-in-Teig:

1 kleiner Apfel (ca. 100 g)

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

40 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (Größe M)

#### Streuselteig:

30 g Weizenmehl

30 g Zucker

25 g weiche Butter oder

Margarine

gemahlener Zimt

### 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Apfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Apfelwürfel, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelwürfel unterheben. Teig in der Form gleichmäßig verstreichen.

### 3 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu groben Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**



Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

