


# Streusel-Apfel-Kuchen

Ein saftiger Apfelkuchen für Gäste

etwa 16 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Streuselteig:

500 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Holsteiner Cox  
Saft von 1 Zitrone  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL gemahlener Zimt

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel auf dem Springformboden verteilen und andrücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen.



③ **Füllung:**

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit den übrigen Zutaten vermischen und auf dem Boden verteilen. Übrige Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Kuchen lösen und in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

