

# Streusel-Apfel-Kuchen

Bestes Apfelkuchen mit Streusel Rezept: Aus leckerem Streuselteig und saftigen Äpfeln ist der köstliche Apfel Streuselkuchen schnell und einfach gebacken.

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

Wie backe ich einen einfachen Streusel-Apfel-Kuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Streuselteig zubereiten:

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 zubereiten:**

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 Min.**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

