

Streusel-Apfelkuchen

Zutaten für den Teig:

125g Butter weich
125g Zucker
1 TL Vanillezucker
4 Eier
220g Mehl
1 Pr. Salz

Füllung:

800g Äpfel (süß-sauer) schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
Wer will kann noch Rosinen dazu geben
1 Zitrone zum Beträufeln der Äpfel (damit sie nicht braun werden)

Streusel:

145g Mehl
70g Zucker
100g Butter weich

Alle Zutaten 30Sek./Stufe 6 verrühren und kurz kühl stellen!

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 50 Sek/Stufe 6 verrühren.
- **NEUE runde Form** fetten und den Teig darin verteilen. Rand mit einem Löffel leicht hochziehen.
- Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- Apfelwürfel gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen
- Anschließend die Streusel darauf geben
- Die Form kommt auf einen Rost und wird 40-45 Min. auf unterster Schiene gebacken.
- Kuchen in der Form auskühlen lassen
- Vor dem Genießen mit Puderzucker bestreuen