

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten:

Zutaten Teig und Belag:

1 kg Äpfel
Saft von einer Zitrone
50 g Zucker, ½ TL Zimt
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
5 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Streusel:

150 g Mehl
120 g Zucker
1 Prise Salz
½ geriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
120 g geschmolzene Butter
80 g Mandelstifte

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt gut vermengen.

Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Mark einer Vanilleschote in eine Schüssel geben und cremig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Äpfel darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Zimt miteinander mischen. Die geschmolzene Butter zugeben, krümelig miteinander zerreiben und die Mandelstifte zufügen. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und im Backofen 40 Minuten bei 175° Ober- und Unterhitze backen.

Variante: Wenn ein Backblech zu viel ist, ½ Rezept nehmen und in einer Springform backen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).