

Apfel-Streusel-Kuchen

Zutaten: 375 g Mehl
150 g Zucker
150 g Margarine
1 Ei
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver
4-5 Äpfel
1 Vanillezucker
50 g Mandeln (gemahlen oder gehobelt)
ca. 50 g Rosinen, je nach Geschmack

Puderzucker zum Bestreuen oder
als Guss mit Zitronensaft

Zubereitung: Mehl, Zucker, Margarine, Ei, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder den Händen zerkrümeln. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform drücken.
Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Vanillezucker, Mandeln, Rosinen je nach Belieben über die Äpfel streuen.
Den restlichen Teig über den Äpfeln verteilen und ca. 45 Minuten bei 200° C backen.
Den Apfelkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder nach dem Erkalten mit Zitronenguss bestreichen. Für den Zitronenguss ca. 100 g Puderzucker in eine Tasse oder kleine Schale geben und nach und nach Zitronensaft einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Guss dünn auf den Kuchen streichen.

Variante: Statt Äpfel Sauerkirschen oder anderes Obst verwenden. Evtl. den Saft mit Speisestärke oder Puddingpulver andicken, Obst zufügen, einmal kurz aufkochen lassen und auf den Streuselteig geben.

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