



Apfelkuchen mit Butterstreusel

Einkaufsliste:

- _ 225 g Butter
- _ 225 g Braunen Zucker
- _ 300 g Mehl
- _ 2 Packerl Vanillezucker
- _ 1 Packerl Backpulver
- _ 50 g Maizena
- _ 3 Eier
- _ 6 Äpfel
- _ 1 Zitrone
- _ Zimt

Zubereitung:

Für den Boden 100 g weiche **Butter** mit 100 g **braunem Zucker** und 1 Packerl **Vanillezucker** mixen. 150 g **Mehl**, 1 Teelöffel **Backpulver** und 50 g **Maizena** sieben und unter die Butter-Masse heben. Zum Schluss noch 3 **Eier** und **Zitronenzesten** mit der Masse verrühren. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form (unsere ist in etwa 34×23 cm) streichen.

6 **Äpfel** schälen und entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel 150 g **Mehl**, 125 g weiche **Butter**, 125 g **brauner Zucker**, 1 Packerl **Vanillezucker** und 1 Prise **Zimt** mixen. Mit der Hand grob über die Äpfel verteilen. Für ca. 45 Minuten auf 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Gutes Gelingen!