

REZEPT FÜR APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN



APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Blech (ca. 20 Stücke) | 70 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 400 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch
- Fett für das Blech

Zum Belegen:

- 1 ½ kg Äpfel

Für die Streusel:

- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 180 g Butter
- 200 g Mehl
- 80 g Kokosraspel



4035

ZUBEREITUNG

352

Kcal

pro 100 g ca.

3.2

Gramm

Eiweiß

31.2

Gramm

Kohlenhydrate

12.7

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden, darauf verteilen.

2. Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Kokosraspel verkneten. Über den Äpfeln verteilen. Kuchen im heißen Ofen 40-50 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Mit einer leichten Zimtnote schmeckt Apfelkuchen besonders lecker. Einfach SweetFamily Unser Feinster mit etwas gemahlenem Zimt mischen, darüber streuen und genießen.

Der Kuchen schmeckt auch mit anderen Früchten wie Pflaumen, Zwetschgen oder Kirschen.