

Apfelkuchen mit Streusel



Das brauchst du:

300 g	Mehl	}	Teig	* Backblech
1 Pck	Backpulver			* Schüsseln
125 ml	Milch			* Topf
125 g	Butter			* Kleines Messer
150 g	Zucker			* Handmixer
4	Eier	}	Streusel	
125 g	Butter			
125 g	Zucker			
200 g	Mehl			
etwas	Zimt			
5	Äpfel			

So geht's:

Zuerst erwärmt ihr die Milch in einem Topf und lasst die Butter darin

1. schmelzen - füllt die Milch-Butter-Mischung in eine kleine Schüssel um und lasst sie abkühlen.
2. In der Zwischenzeit rührt ihr die Eier mit einem Mixer schaumig und gebt nach und nach den Zucker dazu.
3. Jetzt mischt ihr die Milch-Butter-Mischung und anschließend das Mehl und Backpulver unter. Rührt alles zu einem schaumigen Rührteig.

Bereitet ein Backblech vor, indem ihr es mit Backpapier auslegt und heizt den

4. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Gebt den Rührteig auf das Backblech.
5. Als nächstes schält ihr die Äpfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in dünne Scheiben. Die Apfelscheiben verteilt ihr nebeneinander auf eurem Rührteig.

Für die selbstgemachten Streusel verknetet ihr mit dem Knethaken des

6. Handmixers in einer Schüssel die oben genannten Zutaten. Nehmt dann kleine Streusel ab, die ihr auf euren Äpfeln verteilt.
7. Dann geht es für euren Apfelkuchen auf dem Backblech in den Ofen, wo er etwa 30 Minuten lang gebacken wird.

Gesehen: https://www.familienkost.de/rezept_apfelkuchen_vom_blech_mit_streusel.html

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt