

# TOIFLHÜTTE

## APFEL-STREUSEL KUCHEN

NAME:

CARMEN

DATUM: 14. 11. 2024

PORTIONEN: 8-10

WERKZEUGE:

Schüssel

Handmixer

Backpapier

Backblech

ZUTATEN:

- 250 g glattes Mehl
  - 125 g weiche Butter
  - 125 g Staubzucker
  - 1 Ei, Zitronenschale
  - 1/2 Päckchen Backpulver
  - 250 g Mehl
  - 150 g kalte Butter
  - 125 g Kristallzucker
  - 1 TL Zimt; 1/2 TL Salz
  - 1 kg Apfel
  - Vanillezucker, Zimt
- Teig
- Streusel
- Fülle

KOCHTEMPERATUR:

160 °C

KOCHZEIT:

10 + 60 Minuten

BESCHREIBUNG:

1. Teig vorbereiten: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160 °C Umluft etwa 10 Minuten blindbacken. Danach aus dem Backofen nehmen und beiseite stellen.
2. Für die Füllung ca. 1 kg Äpfel schälen und kleinschneiden. Mit Vanillezucker, Zimt vermengen und gleichmäßig auf den vorgebackenen Teighoden verteilen. Alternativ eine fertige Apfelfüllung aus dem Glas (TOIFLHÜTTE PRODUKT) verwenden.
3. Für die Streusel das Mehl, Zucker, Zimt und Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butterstücke hinzufügen und alles gut vermengen, bis Streusel entstehen. Diese gleichmäßig über die Apfelfüllung streuen.
4. Den Kuchen bei 160 °C etwa 1 Stunde backen, abkühlen lassen & GENIEßEN!

