

Apfel Streuselkuchen

Fruchtig, süss mit knusprigem Deckel. Zum Abendessen für 4 Personen. Der Kuchen schmeckt am besten noch lauwarm.

Zutaten Boden

300g	Halbweiss-Güezimehl oder Dinkel Halbweissmehl*
50g	Puderezucker
1 Prise	Salz*
80g	Butter weich
1TL	Vanillezucker*
1Stk.	Ei*

Zubereitung Boden:

Mehl, Puderezucker und Salz mischen. Butter und Ei dazu geben und alles zu einem Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Füllung

500g	Äpfel
50g	dunkler Rohrohrzucker*
50g	Pinienkerne
1 Becher	Saurer Halbrahm
1 TL	Vanillezucker*

Zubereitung Füllung

Äpfel mit der Röstiraffel raffeln. Sofort den Zitronensaft darüber geben. Die restlichen Zutaten zu den Äpfeln geben und alles gut vermischen.

Streusel:

1/3	vom Teig vom Boden
50g	Halbweiss-Güezimehl oder Dinkel Halbweissmehl*
50g	dunkler Rohrohrzucker*
25g	Butter

Alles zusammen zu Streusel verkrümeln

2/3 Teig zwischen zwei Backpapier auswallen und in die Kuchenform geben. Mit der Gabel einstechen. Die Füllung auf den Teig geben und die Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° 45 Minuten backen.

*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich