



KÜCHEN DEERN

smeekt niek. giff dat niek

ZUTATEN

Kuchen:

- 125g Margarine
- 125g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Zitronenschale
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Äpfel (Elstar)
- Prise Salz

Streusel

- 125g Margarine
- 125g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zimt
- Puderzucker

REZEPT: MUDDIS APFELKUCHEN

1. Ofen auf 160° vorheizen
2. Für den Teig Margarine mit Zucker verrühren, Eier nach und nach zugeben, Zitronenschale abreiben und ebenfalls zugeben
3. Mehl sieben, Backpulver und Prise Salz vermischen und nach und nach zum Margarine-Zucker-Eier Mischung geben
4. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden
5. Für die Streusel Margarine, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Zimt mit den Händen mischen - so werden die Streusel fein und nicht zu klobig
5. Teig in eine gefettete und bemehlte Backform geben, Äpfel darauf platzieren und alles mit Streuseln bedecken
6. Im Ofen 60 Minuten backen und kurz vorm Servieren mit Puderzucker bestreuen

REICHT FÜR 12 PERSÖNCHEN
 DAUERT 1,5 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Statt Elstar Äpfeln, passen auch Booskop Äpfel zu diesem Kuchen. In jedem Fall sollten es Äpfel mit einem intensiven Geschmack sein, um einen guten Kontrast zum dominanten Zimt zu bieten.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN
smeekt niek. giff dat niek

