

## ZUTATEN

### KUCHEN

80g weiche Butter  
100g Zucker  
1 TL Vanillepaste  
2 Eier Größe M  
100g Saure Sahne  
130g Mehl  
1 TL Backpulver  
Prise Salz

### TOPPING

200g Mehl  
100g brauner Zucker  
50g Zucker  
Prise Salz  
1 TL Zimt  
1/4 TL Muskatnuss  
1/2 TL Vanillepaste  
120g weiche Butter  
3 säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith)  
150g Puderzucker  
30ml Apfelsaft

## APFEL CRUNCH STREUSELKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchenboden Butter mit Zucker und Vanillepaste cremig aufschlagen. Anschließend Eier, sowie saure Sahne zufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Kurz zu einer glatten Masse unterrühren und Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Ø20cm Springform streichen
3. Für das Topping Mehl mit braunem, sowie weißen Zucker, Salz, Gewürze, Vanillepaste und Butter zu Streuseln verkneten. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in grobe, ca. 3cm x 3cm große Stücke schneiden
4. Hälfte der Äpfel auf dem Kuchenteig verteilen und mit der Hälfte der Streuselmischung toppen. Anschließend restliche Äpfel und dann auch restliche Streusel darauf verteilen und alles im Ofen ca. 60 Minuten backen. Nach 40 Minuten ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen, damit er zwar weiterbäckt, aber nicht an der Oberfläche verbrennt. Anschließend 1 Stunde auskühlen lassen
5. Abschließend Puderzucker mit Apfelsaft verrühren und auf den Kuchen streichen. Noch leicht warm mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM  
DAUER: 2 STUNDEN 10 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 00 MIN



NOTIZEN