

Klassischer Apfel-Streuselkuchen

Zutaten (12 Stücke):

Rührteig:

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 2 TL Backpulver oder Alternativprodukt
- 2 EL Vollmilch
- 3 EL Zitronensaft (optional)
- Backform ca. 20 cm Durchmesser

Streusel:

- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 120 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Vanillezucker

Außerdem:

- 4-5 Äpfel
- etwas Zucker zum darüber streuen

Anleitung:

1. Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Eier und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig rühren. Danach alle anderen Zutaten nach und nach hinzugeben und miteinander zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in eine gefettete Backform gießen und gleichmäßig verteilen.
4. Die Äpfel schälen waschen und in ca. 0,5 bis 1 cm dicke Spalten schneiden.

5. Die Spalten auf der Teigoberfläche verteilen, sodass der Teig komplett mit Äpfeln bedeckt ist. Die Spalten dabei leicht in den Teig drücken.
6. Die Äpfel mit etwas Zucker oder Vanillezucker bestreuen.
7. In der Zwischenzeit das Mehl, die Butter und den Zucker für die Streusel zu einer Streuselmasse verkneten (mit der Hand).
8. Die Streuselmasse auf dem Kuchen verteilen.
9. Für ca. 40-45 Minuten im Backofen goldbraun backen.
10. Danach den Kuchen noch warm servieren oder abkühlen lassen und später verspeisen.