



## Apfelkuchen mit Streusel

Runder Apfelkuchen mit Streusel

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben.

Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zitronenöl und noch eine Prise Salz zugeben.

Teig in eine gefettete, runde Springform füllen.

Die Äpfel schälen, entkernen und zu kleine Würfel schneiden und über den Teig geben.

Für die Streusel die 100 gr. Mehl, 75 gr. Zucker und Vanillezucker mischen. 75 gr. Butter in kleine Flöckchen hinzugeben und zu kleinen Streuseln kneten. Die Streusel dann über die Äpfel streuen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 45 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**kJ/kcal p.P.:** keine Angabe

### Zutaten für 12 Portion:

100 Gramm Butter

100 Gramm Zucker

150 Gramm Mehl

50 Gramm Kartoffelstärke Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

2 Stk. Eier

4 EL Milch

4 Tropfen Zitronenaroma

1 Prise Salz

500 Gramm Äpfel

100 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

75 Gramm Butter

1 Päckchen Vanillezucker

**Rezept von:** Suessfrosch