

APFEL-STREUSEL-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 52 Bewertungen



1 h 10 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



50 min

Apfeltorte, Apfelkuchen, Apfelgugelhupf ... – ich finde alle Kuchenvarianten gut, in denen Äpfel drinnen sind! Sie sind saftig, haben einen fein säuerlich-süßen Geschmack und ich kann davon einfach (Gott sei Dank) nie genug bekommen. Ich hoffe, es stört niemanden, dass sich die Apfelrezepte auf meinem Blog häufen, aber gerade, wenn bei uns die Äpfel Saison haben, muss ich einfach so gut wie jeden Tag etwas mit meinem Lieblingsobst backen!

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die Butter, den Zucker und die Eier dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit einem Mixer mit Knethaken zu einem bröseligen Mürbteig verarbeiten.
- 2** Anschließend 2/3 des Teiges in eine Tortenform streuen und etwas andrücken. Den Teig auch an den Rändern ein wenig hochziehen und andrücken.
- 3** Nun 1 kg Äpfel schälen und in Scheiben hobeln. Die Apfelscheiben je nach Geschmack mit etwas Zucker, Zimt, Rosinen und Zitronensaft vermischen.
- 4** Die Apfelscheiben schön gleichmäßig auf dem Boden verteilen und dann den Rest des Mürbteigs als Streusel darüberstreuen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 min backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø24 CM

TEIG

- 500 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 1 kg Äpfel
- Zucker, Zimt, Rosinen oder Zitronen (je nach Geschmack)



Der Kuchen schmeckt am ZWEITEN Tag noch besser, da er dann saftiger ist! Falls er überhaupt so lange hält.