

# APFELSTREUSELKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 142 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Ein sehr saftiger Apfelkuchen, der am nächsten Tag noch besser schmeckt.

## 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 in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die  
Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder  
Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig  
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank  
rasten lassen.
- 2** Den Teig rechteckig ausrollen und auf ein Backblech legen.
- 3** Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben hobeln und  
anschließend gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig  
verteilen.
- 4** Für die Streusel aus Zucker, Butter und Mehl durch  
Zusammenpressen drei Teigkugeln formen und diese mit  
einer groben Küchenreibe direkt auf die Äpfel reiben. So  
entstehen schöne, gleichmäßige Streusel.  
  
**Tipp:** Falls du dir bei dem Reiben der Streusel schwer tust  
und der Teig zu weich ist, gib ihn in den Gefrierschrank –  
dadurch lassen sich die Streusel leichter reiben
- 5** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten  
backen.



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### MÜRBTIEG

400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Butter
180 g	Zucker
3	Eier

#### BELAG/STREUSEL

1.5 kg	säuerliche Äpfel
100 g	Zucker
120 g	zimmerwarme Butter
200 g	Mehl