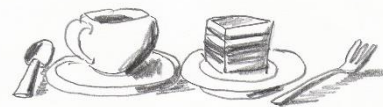


Apfel Streuselkuchen alla Gramue



Thema:	ein Kuchen für viele Anlässe
Saison:	Äpfel sind immer verfügbar
Besonderheit:	3 Schichten machen den Kuchen Saftig, Fruchtig und Cross
Zu Beachten:	je besser die Qualität der Äpfel desto besser schmeckt der Kuchen

Zutaten / Einkaufsliste (für eine Tortenform - 26cm)

Rührteig

150 g	Butter
150 g	Zucker
2	Eier
½ Pkg.	Backpulver
250 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
n.B.	Zitronenabrieb

Apfelfüllung

3	Äpfel (groß)
1/2	Zitrone (Saft)
100 g	Zucker
n.B.	Zimt
3 EL	Kirschrum

Streuselschicht

50 g	Zucker
125 g	Mehl
40 g	Haselnüsse (gerieben)
80 g	Butter

Zubereitung

Rührteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe mit dem Handmixer gut verrühren.

Apfelfüllung:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel (ca. 1,5 cm) schneiden. Den Zucker, den Zimt, Zitronensaft und Kirschrum verrühren und in einem Kochtopf gemeinsam mit den Äpfeln ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen (Äpfel sollten aber noch bissfest sein). Danach die Äpfel abseihen.

Streuselschicht:

Die Zutaten mit der Hand zu krümeligen Streuseln vermischen.

Eine runde Backform (ca. 24-26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Als erstes den Rührteig in der Backform verteilen. Darauf die Äpfel schichten und mit den Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 170°C/9 ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Gutes Gelingen und Guten Appetit