

Rezept für Apfelkuchen mit Streußel

von
Thorben Dierkes

7. Januar 2017

1 Zutaten

- Für den Teig:
 - 300g Butter
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 425g Mehl
 - 200g Mandeln
 - 225g Zucker
- Für den Belag:
 - 8 dicke Äpfel
 - 1 Päckchen Vanillepudding
 - 100g Zucker
 - 350 ml Weisswein

2 Zubereitung

Für den Teig füge alle Zutaten zusammen und knete alles, bis sich alles vermengt hat. Fette anschließend einer 26-cm Springform ein und kleide den Boden und den Rand mit

$\frac{2}{3}$ des Teiges aus.

Für den Belag schneide die Äpfel in Stücke. Lasse dann die Äpfel mit dem Wein aufkochen. Dicke den Pudding mit etwas Wein an, gebe ihn zu der Apfelmasse und lass alles aufkochen. Die Masse muss nun etwas abkühlen, bevor sie dann in die Form gegeben werden kann. Verteile dann den restlichen Teig als Streusel über den Kuchen.

Heize den Backofen auf 150 Grad Celsius vor und lasse den Kuchen ca. 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Anschließend auskühlen lassen.