



Apfelkuchen mit Streuseln

- Blechkuchen

Zutaten:

Für den Boden

- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- 300g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150g Quark
- 6 EL Öl
- 6 EL Milch
- 1 kg Äpfel

Für die Streusel

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 270g Mehl
- ½ Pck. Backpulver

Zubereitung:

1. Äpfel schälen und mit einer Reibe fein raspeln
2. Für den Boden die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
3. Anschließend Quark, Öl und Milch hinzugeben und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren
4. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig verteilen.
5. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln kneten.
6. Die geraspelten Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen, danach die Streusel.



Ca. 90 Minuten



Umluft (175°)

35 Minuten