

# Apfelkuchen mit Streusel

*Für 10 Personen*

## Zutaten

### Teig :

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Vanillezucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
½ Pk. Backpulver  
½ Tasse Milch

### Belag & Streusel:

ca. 1 kg Äpfel od. anderes Obst  
500 g Mehl  
300 g flüssige Butter  
300 g Zucker  
2 Vanillezucker  
etwas Zimt  
1 – 2 TL Kokosraspel

*Zubereitungszeit: 25 Minuten plus Backzeit 30–40 Minuten (bei 175°C)*

1. Zuerst die Streusel herstellen. Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und den Kokosraspeln in eine nicht zu große Schüssel geben und vermischen. Die flüssige Butter mit einer Gabel unterrühren und darauf achten, dass große, dicke Streusel entstehen. Abkühlen lassen.
2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren, nach und nach die Eier zugeben.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 175°C vorheizen.
4. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
5. Den Teig mit dem Teigschaber auf dem Backblech verteilen und mit den Apfelscheiben dachziegelartig belegen. Die Streusel darauf verteilen und den Kuchen bei 175°C in ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren Puderzucker darüber sieben und in Stücke schneiden.

*Die Kokosraspel machen die Streusel knusprig.*