



## Apfelkuchen mit Streusel

Für diesen einfachen Apfelkuchen mit Streusel verwenden wir statt einem Hefeteig einen schnellen Mürbeteig. Durch den Schmand wird der Apfelkuchen schön cremig. Damit der Schmand den Mürbeteig nicht aufweicht, streichen wir ein wenig Aprikosenmarmelade auf den Teig.

Der Apfelkuchen ist für eine Springform ausgelegt. Wenn Sie einen Apfelkuchen vom Blech backen möchten, können Sie die Mengen einfach verdoppeln.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/apfelkuchen\\_mit\\_streusel.html](http://www.rezeptschachtel.de/apfelkuchen_mit_streusel.html)

### Zutaten:

#### Für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 1/2 Teel. Backpulver
- Prise Salz
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g kühle Butter

#### Für den Belag:

- 1 kg Äpfel. Gute Backäpfel sind Boskop, Elstar, Graven-steiner, Idared oder auch Golden Delicious.
- 1 Essl. Zitronensaft
- 1 bis 2 Esslöffel Zucker für die Äpfel bei Bedarf
- 2 Essl. Aprikosenmarmelade
- 1 Becher (200 g) Schmand oder Saure Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Tasse Rosinen bei Belieben

#### Für die Streusel:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1/2 Teel. Zimt



### Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Salz und Zucker auf der Arbeitsfläche mischen. Die kühle Butter in Würfel schneiden, zusammen mit dem Ei auf das Mehl geben, und mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Dabei den Mürbeteig nur so lange wie nötig kneten. Dann den Teig mit einer Folie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Schnitze und Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, und saure Äpfel bei Bedarf mit 1 bis 2 Esslöffel Zucker süßen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. Den Mürbeteig ausrollen und in die Springform geben, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Teig, auch am Rand, mit Aprikosenmarmelade bestreichen damit der Apfelkuchen nicht durchweicht. Schmand, Ei und Vanillezucker verrühren und auf der Aprikosenmarmelade verteilen. Bei Belieben die Rosinen aufstreuen und die Äpfel in die Form geben.

Für die Streusel die Butter in einem Topf leicht erhitzen. Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen, die flüssige Butter dazu geben, und mit einer Gabel zu Streusel verrühren. Die Streusel auf dem Apfelkuchen verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 50 Minuten goldbraun backen.