

# Apfelkuchen mit Streusel



## Zutaten:

150 g Butter / Margarine  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
2 Eier  
Salz, 1 Prise  
4 Tropfen Backöl Zitrone  
150 g Mehl (Dinkel 630 oder Weizenmehl 550)  
60 g Speisestärke (Gustin ... )  
6 g (=2 gestrichene TL) Backpulver  
ca. 4 EL Milch

### Für die Streusel

100 g Mehl (Dinkel 630 oder Weizenmehl 550)  
75 g Zucker  
75 g Butter  
Vanillezucker

ca. 500 g Äpfel

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Aus den Zutaten „Butter“ bis „Milch“ einen Rührteig bereiten. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und mit den Äpfeln belegen.

Die Streuselzutaten mit den Händen zu Streusel verkneten, auf den Äpfeln verteilen.

Backzeit ca. 40 Minuten bei 175 bis 200 Grad

