

## Apfelkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt

1h 20min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	50 ml
ÖI	50 ml
Weizenmehl, Type 405	5 400 g
Zucker	100 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Äpfel, rot	800 g
Butter	50 g
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Ei, Quark, Milch und Öl verrühren. 300 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zuerst mischen und dann zur Quark-Öl-Mischung geben. Mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken verkneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer Teigkugel kneten.
- 2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel Butter, 50 g Zucker und 100 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
- 3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und Springform damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Apfelspalten darauf verteilen. Streusel über die Äpfel geben und im Ofen ca. 60 Min. backen.
- 4. Apfelkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g