

# APFELSTREUSELKUCHEN



## Du brauchst:

### Für den Boden:

350 g Mehl  
2-3 EL Zucker deiner Wahl  
1 Päckchen Trockenhefe  
2 EL geschmacksneutrales Öl  
200 ml Wasser  
5-6 Äpfel

### Für die Streusel:

400 g Mehl  
200 g Alsan/Margarine  
160 g Zucker

## So einfach geht's:

Zunächst werden alle Zutaten für den Kuchenboden in einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem Hefeteig geknetet. Dann den Teig auf einem Backblech ausrollen. Wer den Teig lockerer mag, der lässt ihn noch etwas im warmen Zimmer aufgehen. Nun den ausgerollten Teig mit den kleingeschnittenen Äpfeln belegen. Schließlich die Zutaten für die Streusel miteinander vermischen und auf den Obstbelag geben.

Anschließend das Ganze bei 180 °C 25-30 Minuten im Ofen backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn die Streusel goldgelb gebacken sind.



Foto: Petra Vogel (leeinthekitchen.wordpress.com)

## Kochschule Hanau und Kräuterpension am Wald

Inh. Heidrun Quintino  
Liesingstr. 11 | 63457 Hanau  
Tel. 0177-7455109 | [info@kochkurs-hanau.de](mailto:info@kochkurs-hanau.de)  
[kochschule-hanau.eu](http://kochschule-hanau.eu) | [krauterpension-am-wald.de](http://krauterpension-am-wald.de)



VeggieHotels  
100% VEGETARISCH/VEGAN



25 – 30 Minuten im Backofen bei 180 °C backen.



- ✓ Wer Zimt liebt, kann ihn noch etwas auf den fertig gebackenen Kuchen pudern.
- ✓ Wer möglichst vollwertig backen möchte, verwendet ein Vollkornmehl seiner Wahl, Rohrohrzucker und Biomargarine.