

# Apfel-Streuselkuchen



- 1 kg Mehl Typ 550
- 200 ml Mandel Milch
- 400g Pflanzen Margarine
- 300g Zucker
- 2 Eier
- 8 Äpfel
- 1 P. Hefe
- 1 P. Backpulver
- 2 P. Vanille Zucker
- 1 TL Zimt

1. Als Erstes 600g Mehl mit den Eiern in einer Schüssel verrühren.
2. Die Mandelmilch aufkochen, bis sie lauwarm ist & die Hefe darin auflösen.
3. Die Milch samt Hefe nun zu dem Mehl hinzugeben und alles verrühren.
4. Als Nächstes 200g Margarine und 150g Zucker hinzugeben & vermischen.
5. Den Backofen nun auf 30C° Umluft vorheizen.
6. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, diesen wieder ausschalten.
7. Jetzt kommt der Teig für 1 Stunde in den Backofen, damit die Hefe arbeiten kann.
8. Für die Streusel nun 400g Mehl, 200g Margarine, 150g Zucker, den Vanillezucker und den Zimt in einer Schüssel vermischen.
9. Den Teig solange kneten, bis eine bröselige Masse entsteht.
10. Nun die Äpfel schälen, waschen und in Würfel schneiden.
11. Hebt die Apfelschale auf und stellt sie zur Seite.
12. Die Würfel mit einem Schuss Wasser in einem Topf mit geschlossenem Deckel dünsten.
13. Sobald die Äpfel weicht sind, können sie mit dem Pürierstab zu Mus verarbeitet werden.
14. Nachdem euer Teig aufgegangen ist, knetet ihn nochmal gut durch.

15. Legt nun ein Backblech mit Backpapier aus und breitet den Teig mit Hilfe einer Teigrolle darauf aus.
16. Heizt den Backofen auf 180C° Umluft vor.
17. Das Apfelmus auf dem ausgerollten Teig verteilen.
18. Als Nächstes das Apfelmus mit einer Schicht feiner Streusel bedecken.
19. Die großen, dicken Streusel kommen jetzt oben drauf.
20. Lasst euren Teig, mit einem Küchentuch abgedeckt nochmal 15 Minuten gehen.
21. Jetzt kommt der Blechkuchen für 45 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen.
22. Sobald der Kuchen fertig ist, könnt ihr die aufgehobenen Apfelschalen bei 50C° Umluft für 2h in den Backofen geben. So wird nichts weggeschmissen & ihr habt leckere Apfelchips.

das Rezept stammt von [Naturgesunderalltag.de](https://naturgesunderalltag.de)