



# Apfel-Streusel-Kuchen

1 KUCHEN ODER 1 BLECH



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

4 Eier  
275 g weiche Bayernland  
Goldbutter  
350 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
500 g Mehl Typ 405  
4 Äpfel

## ZUBEREITUNG

1. 125 g weiche Butter gemeinsam mit 150 g Zucker aufschlagen. Nach und nach die Eier und 250 g gesiebtes Mehl, Backpulver sowie ein Päckchen Vanillezucker hinzugeben
2. Die Backform bzw. das Blech einfetten und den Teig darauf verteilen.
3. Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig drapieren.
4. 250 g Mehl, 150 g weiche Butter und 200 g, sowie ein Päckchen Vanillezucker zu Streuseln verarbeiten und auf dem Apfelkuchen verteilen.
5. Den Kuchen 45 Minuten bei 180° C backen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)