

Apfel-Streuselkuchen vom heimischen Rotznasenapfelbaum

Man nehme:

- 250 g Butter (weich)
- 150 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 5 Eier, von glücklichen Hühnern
- 400 g Mehl
- 50 g Milch
- 1 Tüte Backpulver

Und Vermische alles zu einem gleichmäßigem Teig .

Dann schält man die Apfel und schneidet sie in viertel Stücke.

Der Teig wird auf einem Backblech verteilt und mit den Apfelstücken belegt.

Für die Streusel vermischt man:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter (weich)
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt

Alles wieder gut vermischen und über die Apfelstücke bröseln. Die Mandelblätter auf den Streuseln verteilen und den Kuchen bei 180° (Ober/Unterhitze) backen! (40-45 Minuten)

Guten Appetit!

