

REGIONAL & HANDGEMACHT

Streuselkuchen mit Äpfeln und Walnüssen

Zutaten

Für eine Springform Ø 20 cm

FÜR DEN TEIG

2 Eier
120 g Zucker
2 gestr. EL Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g fein gemahlene Walnüsse
50 g Mehl
1 gehäuften TL Backpulver

FÜR DEN BELAG

2 mittelgroße Äpfel (circa 400 g)

FÜR DIE STREUSEL

60g Butter
60 g Zucker
120 g Mehl

ZUM BESTREUEN

1 EL Zimt & Zucker



Zubereitung

Für den Kuchen zuerst die Streusel machen. Dafür kalte Butter in Stücke schneiden und mit Zucker und Mehl verkneten. Wir machen das mit den Händen. Die Streusel für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. So verlaufen sie beim Backen weniger.

Jetzt die Eier mit Zucker und Salz sehr cremig aufschlagen. Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben.

Den Teig in die Springform füllen. Äpfel entkernen, vierteln und in Spalten schneiden. Kreisrund auf dem Teig verteilen. Die kalten Streusel darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für circa 50 bis 60 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen, bis die Streusel schön goldbraun geworden sind. 5 Minuten vor Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und 1 Esslöffel Zimt-Zucker auf den Streuseln verteilen.

Streuselkuchen nach 10 Minuten aus der Form lösen und weiter auskühlen lassen. Fertig!

Tipp: Wenn ihr den Kuchen in einer Springform Ø 24 cm backen wollt, die Mengen einfach um Eindrittel erhöhen.

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 20 Minuten / reine Backzeit: 50 bis 60 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Im Kühlschrank aufbewahrt schmeckt der Kuchen auch am vierten Tag noch super.