



Apfel-Streusel-Kuchen

Zutaten für eine Form von 24 cm Durchmesser – 8 Port.:

Mürbteig:

250	g	Dinkelmehl, glatt
1	TL	Backpulver
½	St.	Zitronen - Abrieb
140	g	vegane Margarine, kalt
80	g	Staubzucker
2	EL	Wasser

Streusel:

100	g	Dinkelmehl, glatt
90	g	Staubzucker
1	EL	Vanillezucker
70	g	vegane Margarine, kalt

Belag:

400	g	Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
1	Pk.	Vanillezucker
40	g	Kristallzucker
30	g	Rosinen
1	EL	Rum
½	St.	Zitrone – Saft etwas Zimt

Herstellung:

Mürbteig:

1. Mehl, Backpulver vermengen und auf die Arbeitsoberfläche geben.
2. Margarine grob reiben (Röstireibe) und mit dem Mehl kurz (30 Sek.) abreiben.
3. Staubzucker, Zitronenabrieb und das Wasser dazu geben und den Teig gut durchkneten und in eine Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.

Streusel:

4. Mehl Staubzucker und Vanillezucker auf der Arbeitsfläche geben.
5. Margarine grob reiben (Röstireibe) und mit dem Mehl kurz (30 Sek.) abreiben.

Fülle:

6. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Vollendung:

7. Teige gleichmäßig in die eingefettete Form drücken – auch den Rand hochziehen.
8. Die Äpfelfülle auf dem Mürbteig verteilen.
9. Mit den Streuseln bedecken.
10. Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen und mit Staubzucker bestreuen.