

## Lieblingsobst vom Blech! Knuspriger Streuselkuchen mit Äpfeln

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Blech

#### Für den Teig

1 Würfel Hefe  
400 g Mehl  
200 ml lauwarme Milch  
50 g Zucker  
100 g zerlassene Butter

#### Für den Belag

1,5 kg Äpfel  
300 g Mehl  
200 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise(n) Zimt

Unser Lieblingsobst? **Äpfel** natürlich! Als knuspriger **Apfelstreuselkuchen** und auf einem luftigen **Hefeteig**. Nicht irgendwie, sondern **vom Blech** - für die ganze Familie, die große Runde und den gemütlichen Sonntag auf dem Sofa. Kuchen gibt es genug...

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Hefe mit Milch und etwas Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

- 3 -

Mehl mit restlichem Zucker mischen, Hefe-Mischung dazugeben und verrühren. Mit Butter zu einem Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.

- 5 -

Backblech mit Teig auskleiden, Apfelspalten auf dem Teig verteilen und Streusel darübergeben. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.