

# Schneller Apfelstreuselkuchen vom Blech

Zutaten | 1 Blech

Für den Teig:

150 g	Butter
4	Eier
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver
300 g	Mehl

Für den Belag:

5	Säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
---	-------------------------------

Für die Streusel:

350 g	Mehl
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	Butter

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermischen.
- Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen.
- Äpfel schälen, das Kergehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und über dem Teig verteilen.
- Die Zutaten für die Streusen in einer Schüssel abwiegen und mit dem Knethaken oder den Händen zu einem bröseligen Streuselteig verkneten.
- Die Streusel auf dem Backblech über den Äpfeln verteilen.

## Tipp:

Statt Äpfeln schmeckt der Streuselkuchen auch mit jedem anderen Obst, am besten der Saison.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

---

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
321 kcal	14,4 g	44 g	4,4 g	10,5 mg