**Apfelkuchen mit Butterstreuseln** (für 1 Blech – 20 Stücken)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| **Blech 32 x 40**  |
| **Belag** |
| 1kg Äpfel | Küchenmesser, Brettchen |
| 1EL Zitronensaft | Schüssel |
|  |
| **Teig** |
| 145g Margarine | Schälchen + Mikrowelle |
| 145g Zucker | Rührschüssel |
| 4 Eier | Küchenwaage |
| 60ml Milch | Rührgerät |
| 1 Prise Salz | Teelöffel |
| 240g Mehl (Typ 405) | Schüssel |
| 2 ½ TL (gestrichen) Backpulver | Backblech |
| Margarine zum Einfetten | Backpapier |
| **Streusel** |
| 160g Mehl | Schüssel |
| 120g Zucker  | Küchenwaage |
| 1 Pkt. Vanillinzucker  |  |
| 125g Butter (kalt) |  |

**Vorbereitung**

* Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden
* jedes Apfelviertel in Scheiben schneiden
* Apfelscheiben eventuell mit etwas Zitronensaft beträufeln

**Zubereitung für den Teig**

1. Margarine flüssig machen und schaumig schlagen
2. Zucker, Eier, Milch, Salz hinzufügen
3. Backpulver und Mehl vermischen und unterrühren
4. Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben
5. Teig auf das Blech geben und glattstreichen
6. Apfelscheiben darauf verteilen

**Zubereitung für die Streusel**

* Zutaten vermengen bis sie sich zu feinen Streuseln verbunden haben
* diese auf die Apfelstücke verteilen

**Backofen: 180 Ober- und Unterhitze – 45min backen**

**Guten Appetit**