



Apfel-Krümel-Kuchen

Zutaten für 24 Stück:

Für den Streuselteig:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

220 g Zucker

1 Ei

250 g Butter

2 TL gemahlener Zimt

Für die Füllung:

2 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

2 Päckchen Vanillinzucker

100 g gehackte Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Streusel alle Zutaten zu Krümeln verkneten. 2/3 davon auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech festdrücken.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Vanillinzucker und Mandeln bestreuen und restliche Streusel darauf verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.