Apfelkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	50 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zucker	100 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Äpfel, rot	6 St.
Butter	50 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Springfrom 28 cm Durchmesser, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixbehälter Ei, Quark, Milch und Öl verrühren. 300 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zugeben und 2 Min./Knetstufe verkneten. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig so in die Springform geben, dass der Boden bedeckt ist.

2. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In den Mixbehälter weiche Butter, 50 g Zucker und 100 g Mehl 1 Min./Teigknetstufe zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.

3. Apfelspalten auf dem Teig verteilen, Streusel darübergeben und im Ofen ca. 60 Min. backen. Apfelkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g