



Streusel-Äpfelkuchen

Zubereitung

1. Für den Teig: 250 g Margarine mit 200 g Roh-Rohrzucker und einer Prise Salz mischen. 1 Päckchen Backpulver unter 500 g Weizenmehl mischen und mit 1 Päckchen Vanillezucker, zügig unter die Margarine-Zucker-Mischung kneten. Am Schluss 4 EL kaltes Wasser zugeben und zu einem Teig fertig kneten. Zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen. Etwas 1 Stunde ruhen lassen.
2. Währenddessen die Äpfel waschen, schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
3. Für die Streusel: 250 g Weizenmehl, 120 g Roh-Rohrzucker, 100 g Margarine und 1 Päckchen Vanillezucker miteinander verkneten und mit den Fingern zu Streusel krümeln.
4. Eine Backform einfetten, mit dem Teig auslegen und die Äpfel darin verteilen. Anschließend den gesamten Kuchen mit Streusel bedecken.
5. Wer möchte kann Mandelblättchen karamelisieren und mit den Streusel auf dem Kuchen verteilen.
6. Bei 180°C 60 Minuten backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für eine Backform)

Naturata Zutaten

- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 2 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 320 g Demerara Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 750 g Weizenmehl
- 350 g Margarine
- 1 Pck. Backpulver
- 4 EL kaltes Wasser