



apfel-streuselkuchen

zutaten

Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL [Backstubegeheimnis*](#)
(alternativ Vanilleextrakt)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Apfelfüllung:

- 50 g Rosinen
- 3 EL brauner Rum
- 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- 50 g Zucker

- 40 g Mandelblättchen



zubereitung

Die Rosinen einige Stunden in Rum einweichen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen. Rumrosinen, Zucker und Zimt zugeben und gut vermischen.

Für den Mürbeteig Zucker, Butter, Salz, Mehl, Backpulver und Backstubegeheimnis schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1/3 des Teiges für die Streusel beiseite stellen. Unter die restliche Masse ein Eigelb kneten und einen auf 22 cm eingestellten Backring damit auskleiden. Hierbei einen 3 cm hohen Teigrand formen.

Apfelmasse einfüllen und Streusel auf der Oberfläche verteilen. Mandelblättchen darauf verteilen.

Im auf 200 Grad (O/U) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Nach Geschmack mit Schlagsahne servieren.

*Gewürzmischung vom [Alten Gewürzamt](#).