



# versunkener Apfelkuchen vom Blech

Klassiker!



## Zutaten

### Streusel

125 g	Butter
200 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Zimt

### Rührteig

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
4	Eier
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
75 ml	Milch

### Belag

9	Äpfel
1 Pck.	gehobelte Mandeln

## Zubereitung

- als Erstes die Streusel herstellen, indem die Butter geschmolzen wird und alle übrigen Zutaten gut eingerührt werden
- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Für den Rührteig die weiche Butter mit dem Zucker einige Minuten cremig rühren
- Eier nach und nach zugeben und gut verrühren
- Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren
- den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen
- Nun die Äpfel schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und das Kerngehäuse entfernen

- Äpfel an der oberen seite mehrmals über die ganze länge einschneiden und auf das Blech in gewünschtem Abstand in den Teig drücken (der Teig wird die Äpfel beim backen vollständig umhüllen, auch wenn es jetzt noch nicht den Anschein hat)
- nun die Streusel auf dem Blech verteilen, und nach belieben mit Mandeln bestreuen
- ca 45min backen

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergerin.  
© 2021, Melanie Frieß