

Oma's Apfelkuchen:

Zutaten Teig:

- 250 Gr. Mehl
- 50 Gr. Zucker
- 50 Gr. Butter (Zimmerwarm)
- 1 Ei
- 1/2 Würfel Trockenhefe
- 125 ml Milch
- Prise Salz
- 3 grobe grüne Äpfel
-

Zutaten Streusel:

- 125 Gr. Butter (Zimmerwarm)
- 125 Gr. Zucker
- etwas Mehl
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel grob vermischen. In einem kleinen Topf die Butter mit der Milch leicht erwärmen. Anschließend das Ei unterrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und ca. 10 Minuten mit der Hand zu einem Hefeteig kneten. Mindestens 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig in eine runde Springform geben und an den Rändern etwas hochziehen. Butter, Zucker und das Mehl zu Streuseln verarbeiten. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten auf dem Kuchenboden verteilen. Die Streusel über den Äpfeln verteilen.

Bei 150 Grad, circa 30 Minuten backen. Den Puderzucker über den fertigen Kuchen streuen. Dazu passt ein Kugel Vanilleeis mit einem Klecks Sahne.

