

# Apfel-Streusel-Blechkuchen

## Zutaten:

für den Streuselteig:  
200 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
250 g Mehl  
Zimt und Salz  
50 g gem. Mandeln  
für den Rührteig:  
250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
75 ml Milch  
für den Belag:  
1, 25 kg Äpfel, 1 Esslöffel Puderzucker

Für den Streuselteig Fett, Zucker, Mehl, 1 Prise Zimt, Salz und Mandeln mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durcharbeiten. Anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Dann den Streuselteig kurz beiseite stellen.

Für den Rührteig Fett, Zucker, Vanillezucker mit den Schneebesen schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Fett-Ei-Masse rühren. Milch einrühren.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden, unter den Rührteig heben und auf ein gefettetes Backblech streichen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 30-35 Min. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben.