

Schneller Apfelstreuselkuchen (für 1 Backblech)

Für die Streusel:

250 g Butter
250 g Rohrohrzucker
500 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Backpulver
2 Eigelb
Vanille

Für die Füllung:

1,5kg geraspelte Äpfel
150g Rohrohrzucker
Zimt
Sultaninen
Puderzucker

So geht's:

Streusel:

Mehl mit dem Backpulver mischen und die Butter grob hineinraspeln. Zucker und Vanille unterheben und mit dem Eigelb zu einer krümeligen Masse verkneten.

Füllung:

Alle Zutaten vermischen.

Anschließend 2/3 der Streusel auf ein befettetes Blech geben und die Füllung darauf verteilen. Das restliche Drittel der Streusel oben drüber geben. Bei 180°C Heißluft für 30 Minuten backen und danach mit Puderzucker betreuen.

Guten Appetit!