Apfel-Streusel-Kuchen – rucki zucki

Zum Tee oder Kaffee etwas süßes aber nicht zu mächtig? Wie wäre es mit diesem Ruck zucki **Streuselkuchen**? Besonders fein und nicht hart sind die Brösel und das ganze ist schnell gezaubert...

80 g Zucker

200 g kalte Butter, in Stücken

300 g Mehl

1 Ei **5 Sek./Stufe 5** mixen. Die Hälfte dieser Streusel in eine 26er Springform schütten und festdrücken. Den Rest in eine Schale umfüllen. Nun

500 g Äpfel, rotschalig, geviertelt **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und auf den Streuselboden geben. Jetzt die restliche Streuselmasse aus der Schale auf die Äpfel verteilen, mit Zimt bestäuben und das ganze für **45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze** in den zuvor nicht vorgeheizten Backofen.

Rina's Tipp:

Im Anschluss etwas auskühlen lassen und noch warm mit einer Kugel Vanilleeis oder/und Sahne servieren.

Genussvolle Momente wünscht

Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de