

Ruckzuck Apfel-Streuselkuchen

Streuselkuchen und jeglichen Variationen – heute mal mit Äpfeln gebacken auf dem „Großen runden Stein White Lady“ von Pampered Chef®. Probierts doch auch mal aus!

100 g Zucker

200 g kalte Butter

300 g Dinkelmehl, 630er

1 Ei **10 Sek./Stufe 5** vermengen auf dem Stein (alternativ Backblech) mit angefeuchteten Fingern verteilen und festdrücken.

500 g Äpfel, geviertelt **5 Sek./Stufe 5** häxeln und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel:

50 g Zucker

100 g kalte Butter

150 g Dinkelmehl, 630er ... **5-10 Sek./Stufe 5** unter Sichtkontakt zu Streuseln verrühren und auf den Äpfel locker verteilen. Nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben.

Nun auf die „White Lady“ auf der untersten Schiene **ca. 45 Min. 190°C Ober-/Unterhitze** (beim Backblech mittlere Schiene) goldig backen.

Mit frischer Schlagsahne servieren.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de

Zu meinem Pampered Chef Onlineshop: [Klick hier](#)