



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Apfelkuchen mit Streusel

### Zutaten für den Teig:

250 g Mehl  
100 g Zucker  
130 g Butter  
2 Eier (Gr. M)  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Teelöffel Backpulver

### Für die Füllung:

1,2 Kilogramm Äpfel  
2 Teelöffel Zitronensaft  
40 g Zucker (Optional)  
1 TL Zimt  
1 Esslöffel Rum



### FÜR DEN STREUSEL

160 g Mehl  
80 g Zucker  
80 g Butter (zimmerwarm oder flüssig)  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Vorbereitung & Zubereitung:

#### Schritt 1:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen. Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Weiche Butter, Rum, Milch und die Eier ebenfalls hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

#### Schritt 2:

Backform fetten und mit etwas Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte des Teiges in die gefettete Form geben. In die andere Hälfte des Teiges den Kakao und Milch hinzugeben und gut durchrühren und ebenfalls in die Backform geben. Danach mit einer Gabel den hellen und dunklen Teig in Spiralförmiger Bewegung unterheben.

#### Schritt 3:

Den Kuchen in einen auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben (Unteres Drittel) und ca. 55-60 Minuten backen.

#### Schritt 4:

Den ausgekühlten Kuchen auf einen Rost stürzen. Je nach Wunsch den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit zerlassener Schokolade (ca. 200g.) bestreichen.

