

Apfelkuchen mit Streuseln aus der runden Backform von Pampered Chef

Dieses Rezept stammt von meinem lieben Kollegen Mike Herrmann aus Mike's Kitchen



Abbildung 1 Bild von Mike Herrmann

Teig:

- 130g Butter
- 120g Zucker
- 220g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier Größe M
- 1 Esslöffel Vanille Extrakt
- 1 Esslöffel Apfelkuchen Gewürz (Ankerkraut)

Füllung:

- 800g Äpfel (Geschält, Entkernt und in Würfel geschnitten)
- Wer möchte kann hier eine Handvoll Rosinen dazu geben.

Streusel:

- 150g Mehl
- 65g Zucker
- 100g weiche Butter

Zusätzlich:

- Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Streusel:

Alle Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben und 8-10 Sekunden Stufe 6 vermischen und umfüllen.

Teig:

Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sekunden Stufe 6 cremig rühren.

Restliche Zutaten zugeben und alles für weitere 30 Sekunden Stufe 6 vermischen.

Fertigstellung:

Backform einfetten und den Teig darin verteilen.

Mit einem Löffel einen kleinen Rand hochziehen.

Die Apfelstücke darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Im Vorgeheizten Ofen bei 180°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40-45 Minuten backen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Backergebnis.

Nach dem abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Rezept stammt von Mike Herrmann