

# Apfelstreusel-Kuchen

von Jan Müller aus Münster

## Zutaten für den Boden:

700 g Äpfel (z.B. Boskop)  
140 g Butter  
140 g Zucker  
200 g Mehl  
3 Eier  
4 TL Sahne  
 $\frac{3}{4}$  Pk. Vanille Zucker  
3 TL Backpulver  
1 Pr. Salz

## Zutaten für die Streusel:

70 g Mehl  
50 g Butter  
40 g Zucker  
 $\frac{3}{4}$  Pk. Vanille Zucker  
50 g gehackte Haselnüsse  
1 Eigelb  
1 Pr. Salz

## Zubereitung:

1. Für den Boden, weiche Butter mit Zucker und Vanille Zucker, sowie 1 Prise Salz cremig rühren. Die 3 Eier nach und nach unterrühren.
2. Das Mehl und das Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne (nach und nach) unterrühren.
3. Teig in eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) füllen und beiseite stellen.
4. Für die Streusel, die Zutaten - Mehl, Zucker Vanille Zucker, 1 Prise Salz, Nüsse, das Eigelb und die Butter - mit Knethaken zu Streuseln verkneten. Beiseite stellen.
5. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Apfelstücke gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
6. Nun Streusel über den Äpfeln verteilen.
7. Ab mit dem Kuchen in den vorgeheizten Backofen (ca. 45 min bei 175 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft)

8. Nach dem Backen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucke bestäuben.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de)

Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.