

Apfelkuchen vom Blech



Zutaten

Für den Teig:

250g Butter

180g Zucker

5 Eier

350g Mehl

1 Pckg. Vanillezucker

1Pck. Backpulver

1 kg Äpfel

Für die Streusel:

350g Mehl

250g Zucker

2 Pckg. Vanillezucker

200g Butter

Zubereitung

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter schaumig rühren. Eier, Zucker unterrühren, Mehl und Backpulver dazugeben und mixen. Dann die Äpfel unter den Teig heben und den Teig auf einem Backblech verteilen.

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel herstellen.

Die Streusel auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 – 220°C ca. 30 Minuten backen.