

## **Kleiner Apfelkuchen mit Butterstreuseln** **für eine kleine Springform von 18 bis 20 cm ø**



### **Rezept für 8 kleine Stückchen Apfelkuchen**

#### **Für den Rührteig:**

- 1 gehäufte EL Butter
- 2 gehäufte EL Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 4 gehäufte EL Mehl Type 405
- Evtl. 4 EL kalte Milch, sollte der Teig zu fest sein
- 2 süßsaure große Äpfel

#### **Für die Butterstreusel:**

- 70 Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 50 g Butter geschmolzen

1. Den Backofen auf 180 ° vorheizen Ober/Unterhitze
2. Die Springform mit etwas Butter oder Margarine ausstreichen und ganz dünn mit Mehl auskleiden
3. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem Rührteig verarbeiten. Dann in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen
4. Die Äpfel schälen, halbieren oder vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Spalten schneiden und fächerförmig auf dem Rührteig verteilen

**Jetzt kommen die Butterstreusel dran...**

1. Die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen
2. Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen
3. Die noch warme Butter dazu geben und am besten mit den Händen zu etwas dickeren Streuseln verarbeiten
4. Streusel etwas abkühlen lassen und über die Äpfel verteilen
5. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene stellen und ca. 40 Min. backen

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig von der Form lösen. Tipp: mit etwas Zimtsahne servieren. So schmeckt die Sahne noch besser und passt sehr gut zum Apfelkuchen

**Viel Spaß beim Backen...**