

Apfel - Streuselkuchen

Boden:

4 M Eier

200 g Mehl

200 g Zucker

200 g Butter

1 Päckchen Vanilliezucker

1 Teelöffel Backpulver

Belag:

4-5 Boskop Äpfel

Streusel:

150 g Mehl

100 g Zucker

1 Päckchen Vanilliezucker

100 g Butter

Für den Boden alle Zutaten zusammen verkneten und auf einem Backblech ausbreiten.

Äpfel schälen, in Viertelscheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Danach die Streusel kneten und auf die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad für 40-45 Min backen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Jansen.