



# Krümelkuchen mit Apfel

Claudia Knauer

Für das Backblech:

Etwas Fett oder Backpapier

Streuselteig:

300 g Weizenmehl

200 g Mandelmehl (wer das nicht mag, kann auch 500 g Mehl nehmen)

1 Pck. Backpulver

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (Größe M)

250 g weiche Margarine oder Butter

Füllung:

1 ½ kg Äpfel

ewt. etwas Zucker (wer mag auch Zimt)

Zubereitung:

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

Streuselteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu gleichmäßigen Streuseln verarbeiten.

2/3 der Teigstreusel auf dem Backblech verteilen und gleichmäßig zu einem Boden andrücken.

Füllung:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Ewt. Zucker und Zimt mischen und über die Äpfel streuen.

Zuletzt übrige Streusel darüber verteilen, dann backen.

Backzeit: etwa 40 Min.