

Multi-Zerkleinerer Apfel Streuselkuchen Quadratische Ofenhexe

Zutaten:

Für die Streusel:

75 g Butter, zimmerwarm, in Stücken

90 g Zucker

1 Pr. Salz

100 g Weizenmehl Typ 550

Für den Teig:

125 g Butter

50 g Zucker

3 Eier

1 TL Black & White Vanillezucker von Edelschmaus

175 g Weizenmehl Typ 405

1/2 Pck. Backpulver

50 ml. Milch

2-3 Äpfel

etwas Zitronensaft und Zimt/Zucker



Zubereitung:

Für die Streusel alle Zutaten in den Multi-Zerkleinerer geben und mit der Pulse Taste zu Streuseln verarbeiten u. umfüllen.

Apfel entkernen, vierteln und im Multi-Zerkleinerer mit der Pulse Taste hacken.

Für den Teig Eier, weiche Butter, Zucker, Mehl, Black & White, Backpulver und Salz in den Multi-Zerkleinerer geben und verrühren.

Teig in der quadratischen Ofenhexe verteilen, mit den zerkleinerten Äpfeln belegen, Streusel darüber verteilen und Kuchen 45 min. bei 180°C auf Sichtkontakt backen.

Verwendete Produkte: rElektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down, quadratische Ofenhexe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber, Sahne Quick & Deko

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN