

## Rezept

# Apfel-Streuselkuchen

Ein Rezept von Apfel-Streuselkuchen, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b>	Butter	<b>500 g</b>	Mehl
<b>350 g</b>	Zucker	<b>½ TL</b>	Zimtpulver
<b>1 Msp.</b>	Zimtpulver	<b>3-4</b>	Äpfel
<b>200 ml</b>	Milch	<b>1 Pck.</b>	Vanillepuddingpulver
<b>4</b>	Eier	<b>200 ml</b>	Öl
<b>1 Pck.</b>	Backpulver	<b>100 g</b>	gemahlene Haselnüsse
<b>1 TL</b>	Kakaopulver		Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter zerlassen. Mit 200 g Mehl, 100 g Zucker und ½ TL Zimtpulver zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Ofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter gut einfetten. Äpfel schälen, achteln und entkernen.
2. Für den Rührteig Milch und Puddingpulver glatt verrühren. Eier und 250 g Zucker dickcremig aufschlagen. Öl und angerührtes Puddingpulver unter Rühren dazugeben. 300 g Mehl mit Backpulver vermischen und rasch unterrühren.
3. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben. Nüsse, 1 Msp. Zimt- und Kakaopulver unter den übrigen Teig mischen. Den Teig spiralförmig in den hellen Teig laufen lassen. Die Apfelspalten darauflegen und die Streusel darüberbröseln. Den Kuchen im Ofen (unten) 45-50 Min backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.