



Perfekt zu einer Tasse Kaffee

# Apfelkuchen vom Blech mit Streuseln

## Zutaten

400 g Mehl	1,5 kg Äpfel
1 Würfel Hefe	300 g Mehl
200 ml lauwarme Milch	150 g Zucker
50 g Zucker	200 g Butter
100 g zerlassene Butter	nach Belieben Zimt
½ TL Salz	

## Zubereitung

Hefe mit Milch und etwas Zucker anrühren und kurz stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem restlichen Zucker vermischen. Die Hefemilch hinzugeben, an der Oberfläche etwas mit dem Mehl vermischen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zerlassene Butter und Salz hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Ein gefettetes Blech mit dem Teig auslegen und die Apfelspalte schuppenartig darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen.

Anschließend die Butter in Stückchen dazugeben und mit dem Knethaken langsam zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Äpfeln verteilen und den Kuchen bei 200 °C Umluft etwa 30 Minuten backen.