

Streusel-Apfel-Blechkuchen

Zutaten: 1 ½ kg Äpfel
100 ml Zitronensaft
400 g Zucker
675 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
25 g gemahlene Mandeln
375 g Butter
4 Eier
75 g Schmand
1 Päckchen Backpulver
100 ml Wasser
Fett für das Blech

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden, den Zitronensaft, 100 ml Wasser, 75 g Zucker und die Apfelstückchen etwa 15 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Mandeln und 175 g Fett zu Streuseln verkneten. Den Rest Fett, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und den Schmand unterrühren. Das restliche Mehl und das Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, das Apfelkompott darauf verteilen und die Streusel darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3) 35 - 40 Minuten backen.