



Apfel-Krümelkuchen

Rezept vom Süße Küche-Team

Zutaten:

Für die Krümel:

200 g	Butter, weich
150 g	SweetFamily Unser Feinster
1	Ei
3 Pck.	Vanillezucker
400 g	Mehl
2 TL	Backpulver
	Fett für die Form

Für den Belag:

800 g	Äpfel
1 EL	Zimt

Zubereitung:

Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker, Mehl und Backpulver vermengen und zu Krümel kneten. Die Springform gut einfetten und mit der Hälfte der Krümel belegen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Apfelspalten auf die Krümel geben, mit Zimt bestäuben. Die restlichen Krümel darüberstreuen.

Den Krümelkuchen im Backofen (Umluft: 160°C, Mitte) etwa 50 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Schwierigkeit:

Einfach

Nährwerte:

pro 100 g

371 kcal