

APFEL-KRÜMELKUCHEN



APFEL-KRÜMELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

30 Min. | + Zeit zum Auskühlen

Zutaten

Für den Krümelteig:

- 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



23

ZUBEREITUNG

371

Kcal

100 g

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

Obst: Apfel **Kraut und Gewürz:** Zimt