



OMAS APFEL-STREUSELKUCHEN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

- Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 150 g Zucker
- 300 g Magarine
- 300 g Mehl
- 5 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 4-5 Äpfel
- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten von 150g Zucker bis 1 TL Backpulver zu einem Rührteig verarbeiten und auf den Großen Ofenzauberer streichen.
- Äpfel schälen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.
- Alle Zutaten von 250g Mehl bis 1 Päckchen Vanillezucker zu Streusel verarbeiten und auf den Äpfel verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 45 Minuten backen (ggf. Stäbchenprobe machen)
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de