

Doris' Superhit Apfelstreuselkuchen vom Herbsttreffen 2006

400 g Mehl
170 g Zucker (ich nehme 150g)
250 g Butter, kalte
120 g Haselnüsse, gemahlen (ich habe Pecans genommen)
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
1/2 Vanilleschote(n), Mark davon
1.2 kg Äpfel, z.B. Boskop
150 g Zucker (ich nehme 130g)
1 TL Zimt
1 Zitrone(n), Saft und Schale davon

Den Backofen auf 175 Grad Celsius (350 Fahrenheit) vorheizen. Das Backpapier in eine Springform von 26 cm Durchmesser einspannen. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter in eine weite Schüssel füllen. Die Butter klein schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem krümeligen Teig verreiben.

Gut die Hälfte der Streusel in die Springform füllen und festdrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheibenschneiden. Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft vermischen und gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Die Äpfel leicht andrücken. Die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen und alles etwa 50-55 Minuten backen.

Den Apfelkuchen lauwarm servieren.