







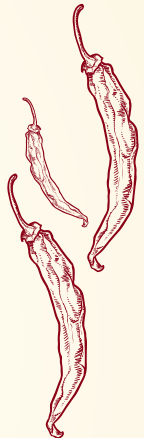
Apfel-Streusel-Kuchen



600 g Weizenmehl Typ 550
80 g Hefe
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
2 Eier
100 g weiche Butter
4 EL Öl
250 ml lauwarme Milch



Alles zusammen 5 - 7 Minuten kneten und
50 Minuten ruhen lassen. Das Blech mit Öl einpinseln, den Teig
gleichmäßig ausrollen, bis er die gewünschte Größe erreicht hat.
Den Teig auf das Blech legen und an den Rändern andrücken.
4000 g Äpfel schälen, achteln und den Teig damit so
dicht belegen, dass er völlig bedeckt ist.



Aus 600 g Weizenmehl Typ 550,
400 g Butter, 400 g Zucker und etwas Salz die Streusel herstellen
und gleichmäßig über die Apfelstückchen geben. Bei 200 °C
etwa 30 - 40 Minuten backen.



Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König

