

einfacher Apfel- Birnenkuchen

🕒 60 min.

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml Milch
- 100 g Butter/Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei

Für den Belag:

- 400 g Apfelmus
- 5 Äpfel
- 3 Birnen

Für die Streusel:

- 25 g Mehl
- 150 g Margarine
- 100 g Zucker
- Zimt

Zubereitung

1. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Alle Zutaten für den Teig kneten und abgedeckt 30 min ruhen lassen.
2. Ofen auf 175°C vorheizen.
3. Äpfel und Birnen schälen und in ca 0.5 cm breite Spalten schneiden.
4. Für die Streusel alle Zutaten kneten bis Streusel entstehen.
5. Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein gefettetes Blech geben. Mit Apfelmus bestreichen und mit Apfel-Birnenpalten belegen.
6. Streusel über die Äpfel und Birnen verteilen.
7. Bei 175°C für ca 30-45 min backen.
8. Bei Bedarf den warmen Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

guten Appetit!



Wer sein Apfelmus nicht selbst machen möchte, nimmt sich einfach bei uns in der Schnapseecke einfach eines mit :)

