

Apfelkuchen für Verliebte

Zutaten:

5 schöne knackige Äpfel, 150 g Mehl, 200 g Zucker, 150 g Margarine, eine Auflaufform

Das Mehl und den Zucker und das Mehl in die Schüssel geben. Die Margarine in drei Teile schneiden und dazugeben. In jede Hand ein Messer nehmen und die Margarine so lange Kleinschnippeln, bis ganz viele mehliges Stückchen entstanden sind. (Streusel)

Die 5 Äpfel schälen und vierteln. Kerngehäuse und Stiel entfernen. Die Äpfel in die Auflaufform geben und in kleine Stücke schneiden.

Die Mischung aus Teigkrümeln über die Äpfel geben. Bei 200 Grad in den Ofen geben. Nach 10 Minuten auf ca. 175 Grad herunterschalten und noch weitere 20 min backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn der Saft der Äpfel am Rand kleine Blasen bildet und die Krümel schön braun sind.

