



Anjas Apfel-Streusel vom Blech

Zutaten für den Apfelkuchen vom Blech:

6 Äpfel, 75gr Rohzucker, 35gr Zucker, 100ml AlbaÖl, 3Eier, 300gr Dinkelmehl Typ 1050, 80ml Wasser, 1 Päckchen Vanille-Zucker und ½ Päckchen Backpulver.

Zutaten für den Streusel:

50ml AlbaÖl, 50gr Zucker und 200gr Dinkelmehl

Zubereitung:

Ich habe die Äpfel mit dem Apfelausstecher die Äpfel entkernt.

Dann habe ich den Rohzucker, Zucker und die Eier verquirlt, dann das Öl untergehoben. Als nächstes das Mehl, Vanille-Zucker und Backpulver unterrühren. Nun das Wasser einrühren.

Nun den Teig auf den großen Ofenzauberer/James mit dem Alles auf einem Streich verteilen.

Die Äpfel mit dem Super-Hacker grob zerhacken und auf dem Teig verteilen.

Nun aus dem Öl, dem Zucker und dem Mehl Streusel machen, den Streusel auf die Äpfel verteilen.

Nun den großen Ofenzauberer bei 200C Grad Ober-/Unterhitze für 30Min in den Backofen geben.

Bitte denkt daran, dass die Stoneware lange die Hitze hält, also ruhig etwas früher aus dem, Backofen nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht:

Anja Riehm-Pröpper

Selbstständige Direktorin

Pampered Chef ®

0163/560 35 36