



Anjas Apfelstreusel vom Blech

Zutaten für den Blechkuchen:

3 große und 3 kleine Äpfel, 180gr Rohrzucker, 120ml AlbaÖl, 1Päckchen Vanillezucker, 6Eier, 375gr Dinkelmehl und 1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Streusel:

100ml AlbaÖl, 100gr Rohrzucker, 1Päckchen Vanille Aroma und 250gr Mehl

Zubereitung:

Ich habe zuerst das Öl und den Rohrzucker verquirlt, dann habe ich die Eier dazu gegeben und alle miteinander verquirlt. Nun das Backpulver und den Vanillezucker dazugeben und durchrühren. Nun das Mehl langsam dazugeben und weiter rühren.

Nun den James (großer Ofenzauberer) mit etwas AlbaÖl auspinseln. Den Teig mit dem „Alles auf einem Streich“ auf dem James verteilen.

Die großen Äpfel entkernen und in etwas dickere Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Die kleinen Äpfel entkernen, viertel und auf dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben hobeln, diese Scheiben über die anderen gut verteilen.

Nun aus dem Öl, dem Zucker, dem Vanille-Aroma und dem Mehl Streusel machen.

Den Streusel auf den Äpfeln verteilen.

Den James bei 200Grad Ober-/Unterhitze für ca. 40Min in den vorgeheizten 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