

Krümelkuchen

Hier kannst du etwas tun, was du sonst nicht tun darfst. Du kannst nach Herzenslust krümeln, den ganzen Kuchenteig zerkrümeln.

Zutaten:

- 750g Äpfel
- 200g Mehl
- 100g Mondamin
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 150g Zucker
- 100g Butter oder Margarine

(Backzeit: 50 Minuten bei 175 Grad)

Und so geht's:

1. Äpfel schälen, aufschneiden, Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden.
2. Alle Backzutaten in eine Backschüssel geben und kneten, bis Streusel entstehen.
3. Die Hälfte des Teiges auf den Boden einer Springform krümeln, die Apfelstücke darauflegen.
4. Den restlichen Teig darüber krümeln und dann den Kuchen backen.
5. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Fertig!

