



Easy Apples

🕒 30 Min



8 (26er Springform)

Zutaten

Für den Kuchenteig

130 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Streusel

160 g Mehl
80 g Zucker
80 g Butter
1 Prise Zimt

Für die Apfel-Füllung

4 Äpfel
1 TL Zimt

Zubereitung

1. Butter, Zucker & Eier gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz unterheben und verkneten. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Dafür alle Zutaten vermengen und zu Streuseln verkneten.
4. Für die Füllung die Äpfel schälen, in

feine Scheiben schneiden und mit Zimt vermengen.

5. Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden. Teig zu einem Kreis ausrollen und in die Springform geben. Den Teig am Rand hochziehen und festdrücken.

6. Die Äpfel in Schichten auf dem Boden verteilen und mit den Streuseln bedecken.

7. Den Kuchen für ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

8. Zum Servieren mit deinem Lieblingeis toppen.

Madeleine's Ice Cream Empfehlung

- Salted Caramel
- Vanille
- Schoko Deluxe

Profi-Tipp

Lass dein Eis ca. 10 Minuten bevor du es portionieren möchtest im Kühlschrank antauen, um die perfekte Konsistenz zu erreichen!