

# Apfelkuchen mit Streuseln

## Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. ½ Std. kalt stellen und anschließend auf einem Backblech ausrollen.
- Äpfel schälen und würfeln. Rosinen zugeben und nach Geschmack mit Zimt und Zucker abschmecken. Die Apfelmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- Aus den Zutaten Streusel herstellen und auf der Apfelmasse verteilen.

## Zutaten:

- **Teig:**
  - 300g Mehl
  - 150g Zucker
  - 150g Margarine
  - 2 Eier
  - 1 P. Vanillezucker
  - 1 P. Backpulver
- **Füllung:**
  - Äpfel (gewürfelt)
  - Rosinen
  - Zimt
  - Zucker
- **Streusel:**
  - 100g Zucker
  - 100g Margarine
  - 100g Mehl

**Backtemperatur: 180° (Ober-/Unterhitze)**

**Backzeit: ~ 60 min.**