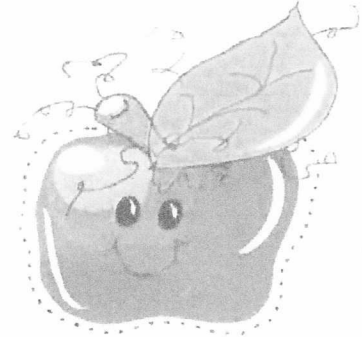


Apfel-Krümel-Kuchen



Belag: 1500 gr. Äpfel
100 gr. Margarine
150 gr. Zucker

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
Anschließend die Äpfel mit Margarine und Zucker
anbraten und fast gar dünsten (evtl. in 2
Portionen).
Dann die Äpfel abkühlen lassen.

Teig: 500 gr. Mehl
2 Tl. Backpulver
200 gr. Margarine
200 gr. Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei

Von den Teigzutaten eine Streuselmasse erstellen.
2/3 von dem Teig auf ein gefettetes Backblech
geben und etwas andrücken. Dann die
Apfelscheiben verteilen und den restlichen Teig als
Streusel oben drauf geben.

Backzeit: Bei 225°C ca. 30 min. backen.

Für eine Springform jeweils die Hälfte der Zutaten nehmen.