

Apfelstreusselkuchen:

Teig: 150g Margarine, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 kleine Eier, 300g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, etwas Milch.

Belag: 1500g Boscopäpfel in Spalten geschnitten.

Streussel: 150g Butter (Margarine), 150g Zucker, 1 Teel. Zimt, 200g Mehl.

Aus dem Teigrollen einen Rührteig vorbereiten und auf das gut gefettete Backblech geben. Darauf die Apfelscheiben geben. Die Streussel auf die Äpfel verteilen und den Kuchen bei Ober-Untershitze $175^{\circ}\text{C} - 200^{\circ}\text{C}$ gut 50 min. backen.
Umluft: 160°C