

## Teig

- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 170 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

## Apfelmasse

- 1,5 kg Äpfel
- 150 g Zucker
- 150 g Rosinen
- 2 EL Rum
- Zitrone
- 1TL Zimt

## Streusel

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen  
Vanillezucker
- 125 g Butter

1. Äpfel entkernen, schälen und kleinschneiden. Aus Äpfeln, Zucker, Rosinen, Rum und Zitrone die Apfelmasse mischen. Mit Zimt würzen.
2. Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel kneten.
3. Für den Teig Zucker und Ei schaumig schlagen. Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit den anderen Zutaten zu einem Teig kneten.
4. Fertigen Teig in gefettete Form geben und andrücken (auch am Rand). Paniermehl über den Teigboden streuen. Erst dann Apfelmasse einfüllen.
5. Streusel oben drauf und ab in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (160 Grad Umluft).
6. 1 Stunde und 20 Minuten backen. Sind die Streusel goldbraun ist der Kuchen fertig.
7. Anschließend im leicht geöffneten Backofen abkühlen lassen.