



## APFELKUCHEN MIT SAUERRAHM

### Zutaten

**TEIG:** 200 g Mehl, ½ TL Backpulver,  
125 g kalte Butterwürfel, 100 g Zucker,  
1 Ei, 1 Prise Salz

**BELAG:** 5–6 säuerliche Äpfel, 1 Ei,  
100 g Zucker, 3 EL Mehl, 150 g saure Sahne

**STREUSEL:** 60 g Butter, 4 EL brauner Zucker,  
50 g Mehl, ½ TL Zimt, 70 g gehackte Walnüsse

**AUSSERDEM:** Fett für die Form,  
Mehl zum Ausrollen

### Zubereitung

FÜR DEN MÜRBEITEIG Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Salz rasch verkneten. Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Eine Springform einfetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen.

FÜR DEN BELAG die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten oder kleine Stücke schneiden.

Ei, Zucker, Mehl und saure Sahne verrühren. Die Apfelstücke unterrühren. Auf dem Teigboden verstreichen.

FÜR DIE STREUSEL Butter, braunen Zucker, Mehl, Zimt und gehackte Walnüsse verkneten. Den leicht klebrigen Teig in kleine Streusel zupfen. Auf der Apfelmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.