

Apfel-Rührkuchen mit knusprigen Walnuss-Streuseln

Zutaten

4-5 **Äpfel**
Saft einer Zitrone

125g **weiche Butter**
100g **Zucker**
1 TL **Vanille-Paste**

3 **Eier**

300g **Mehl**
1 P. **Backpulver**
geriebene Schale
von einer Zitrone

50g **gehackte**
Walnüsse
100g **Butter**
75g **Mehl**
50g **feine Haferflocken**
75g **brauner Zucker**
1 TL **Zimtpulver**

Zubereitung

1. Backofen 175°C (Ober- u. Unterhitze) oder 150°C (Umluft) vorheizen.

2. runde Backform (26 cm) gut einfetten.

3. Äpfel waschen, entkernen und mit Schale in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.

4. Butter mit Zucker und Vanille-Paste schaumig aufschlagen.

5. Eier nach und nach zufügen.

6. Mehl mit Backpulver gemischt zugeben und zuletzt Zitronenschale einrühren.

7. Teig in Backform streichen und Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.

8. Walnüsse, Butter, Mehl, Haferflocken, brauner Zucker, Zimtpulver in eine Schüssel geben, mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten.

9. Streusel über Äpfel verteilen und 50-60 Min. backen.

10. Wenn fertig, im Form auskühlen, dann vorsichtig herauslösen.

11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
Geht auch ohne Puderzucker.