

Kleiner Apfel-Streuselkuchen

Klein aber oho! Dieser süße Kuchen-Zwerg verbirgt unter seiner Deckel aus knusprigen Butter-Streuseln saftige Äpfel, knackige Mandeln und eine Prise Zimt. Kurz gesagt: Er ist einfach zum Anbeißen. Und durch seine kleine Größe eignet er sich prima, wenn ihr nur eine kleine Runde seid. Erwartest du mehrere Gäste, kannst du einfach zwei Streuselkuchen backen oder ihn mit einem meiner anderen [Kuchen und Tortencreationen](#) servieren.



Kleiner Apfel-Streuselkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 kleiner Kuchen ø20 cm; 6 Kuchenstücke; für eine reguläre Größe ø28 cm die doppelte Menge verwenden): 180 Gramm Mehl | 60 Gramm weiche Butter | 50 Gramm Zucker | 1 Ei | 1 Prise Salz | 1 Teelöffel Backpulver | 1 Löffel Milch | 300 Gramm Äpfel (circa zwei Stück) | 25 Gramm gehackte Mandeln | 1 Päckchen Vanillezucker | 1 Teelöffel Zimt



Kleiner Apfel-Streuselkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Mehl mit Backpulver mischen und anschließend Butter, Salz, Zucker, Milch und ein Ei hinzufügen. 3. Alles vermengen bis Streusel entstehen. 4. Circa ein Drittel der Masse auf den Boden einer kleiner Silikonform oder gefetteten/mit Backpapier ausgelegten Springform (18-20 Zentimeter Durchmesser) geben. 5. Aus dem zweiten Teigdrittel den Rand formen. Dieser sollte ca. 2 cm hoch werden. 6. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. 7. Apfelstückchen mit einem Teelöffel Zimt, Vanillezucker und zwei Esslöffeln Mandeln vermengen. 8. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und leicht andrücken. 9. Die restlichen Streusel locker über den Kuchen geben. 10. Apfelkuchen auf mittlerer Schiene circa 25-30 Minuten bei 180° Grad backen bis er goldbraun ist. 11. Erst auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und servieren.

Nährwerte/Portion: 277 Kalorien | 11,8 Gramm Fett | 38,1 Gramm Kohlenhydrate | 5,4 Gramm Eiweiß