

# Rezept *Apfelgewürzkuchen mit Streusel* *aus Lebkuchen- & Gewürzkuchenmehl*

## Zutaten

### Für den Teig:

500g Huber-Mühle  
Lebkuchen- &  
Gewürzkuchenmehl  
120g Butter / Margarine  
100g Roh-Rohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
3 Eier  
bei Bedarf etwas Milch

### Für den Belag:

800g Äpfel

### Für die Streusel:

200g Huber-Mühle  
Weizenmehl T1050  
100g Roh-Rohrzucker  
125g weiche Butter  
1TL Zimt

## Zubereitung

Eier, Butter / Margarine, Roh-Rohrzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Dann das Lebkuchen- & Gewürzkuchenmehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Eventuell noch etwas Milch begeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Den Teig nun auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech gleichmäßig verstreichen.

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Anschließend die Scheiben in Reihen auf den Teig legen.

Nun aus den restlichen Zutaten mit einem Knethaken die Streusel zubereiten und über die Apfelschnitze streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 – 35Min backen lassen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

