Apfelkuchen vom Blech mit Streuseln

Für den Rührteig:

- 5 Eier, 1 Eiweiß (Eigelb für Streusel)
- 175 g Zucker, 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 90 ml geschmacksneutrales Öl
- 1 TL Zimt
- 2 – 2 1/2 kg Äpfel
- 3 1/2 Pck. Vanillezucker
- Saft von 1/2 Zitrone

Für die Streusel:

- 60 g kalte Butter, 60 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker, 1 Eigelb
- 125 g Mehl, 1 TL Backpuver
- Etwas zerlassene Butter zum Beträufeln

1. Schritt

Zubereitung: 40 Minuten | Backzeit: 45 Minuten
Eier und Eiweiß in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und portionsweise unterheben. Danach das Öl gut unterrühren – der Teig wird richtig schön ölig. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Zimt bestreuen. Den Teig auf das Backblech gießen und gleichmäßig verstreichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse herausschneiden und vierteln, bzw. achteln, je nach Größe. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelstücke von der gewölbten Seite her einschneiden und dicht nebeneinander mit der gewölbten Seite nach oben in den Teig setzen. 3 1/2 Päckchen Vanillezucker über den Äpfeln verteilen. Backofen auf 190 °C vorheizen (Umluft 180 °C).

Streusel

Für die Streusel die Butter fein würfeln und mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb mit dem Knethaken vermengen. Mehl sieben, zugeben und Masse zu Streuseln verarbeiten. Man kann die Streusel auch mit den Händen machen – dann einfach den Teig immer wieder zwischen den Händen verreiben, bis Streusel entstehen. Streusel auf den Äpfeln verteilen und Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
Wenn gewünscht, sofort nach dem Backen etwas zerlassene Butter über den Kuchen träufeln.