

... > Backen & Süßspeisen > Kuchen

# Apfelkuchen mit Zimtstreuseln



★★★★☆ 4.43 (38 Bewertungen)

🗨️ 33 Kommentare

🕒 25 Min. 📊 simpel 📅 05.02.2006 📄 7851 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

370 g Butter

370 g Zucker

600 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

4 Ei(er)

100 ml Milch

1 TL Zimt

2 kg Äpfel, ( Boskop )

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
7851	102,34 g	343,69 g	1,109,87 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 25 Minuten

250 g Butter mit 250g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln nacheinander unterrühren. 400g Mehl und das Backpulver abwechselnd mit der Milch dazugeben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech oder Fettpfanne geben.

Die Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel 120g Butter, 120g Zucker, den Zimt und 200g Mehl miteinander zu Streuseln verkneten und auf den Äpfeln verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen.

## Rezept von

Pizzatante

## Weitere Rezepte von Pizzatante

[Mehr >](#)

---

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

19.12.2020 19:15

angelika1m

Hallo,  
ich habe die Hälfte in meiner rechteckigen Form ( Menge wie 26 cm Springform )  
gebacken. Einfach und sehr lecker ! Boskop schmecken besonders gut und  
werden auch weich.  
LG, Angelika

## Antworten

---

22.11.2020 15:13

cirimuc

Heute mal getestet und für sau lecker befunden. Habe allerdings Zwetschgen genommen

## Antworten

---

21.10.2018 16:40

howes-Testküche

also er hat richtig gut geschmeckt werde ihn öfters mal machen.

## Antworten

---

26.08.2018 17:16

MissTina82

Hallo,

Ein sehr sehr leckerer Kuchen.

Die halbe Menge in der Springform hat bei mir etwa 50 Minuten gebraucht.

LG

Tina

## Antworten

---

12.02.2018 15:40

Little-sunshine02

Der Kuchen ist wirklich sehr lecker und schnell zubereitet. Der Böden war schön weich und die Streusel schön knusprig.

danke für das tolle Rezept

## Antworten

---

---

17.09.2007 12:53

PinkLady0078

Hallo...habe das Rezept ausprobiert und muss sagen \*PERFEKT\*...habe aber die Hälfte der Zutaten genommen und ihn in einer Springform gemacht,mich aber sonst ans Rezept gehalten..lg tina

**Antworten**

---

28.10.2006 21:04

claudi-g

Tolles Rezept-vielen Dank!  
Habe alles genau nach Anleitung gemacht, war ganz einfach und hat uns allen super geschmeckt.....

LG Claudi

**Antworten**

---

06.06.2006 09:23

Sanne142

Lecker! und wie der geduftet hat

**Antworten**

---

05.04.2006 11:08

Pizzatante

Schön das dir der Kuchen so gut geschmeckt hat :-))  
Das mit dem Backrahmen ist eine gute Idee wenn man kein tiefes Backblech hat  
!!!

LG Manuela

**Antworten**

---

05.04.2006 09:41

Amelie84

sehr sehr lecker!!!! muss man unbedingt mal nachmachen. ich habe die äpfel zwar nicht abgewogen, könnten aber gut 2 kg gewesen sein. ich hab ausserdem

mit einem backrahmen auf dem blech gebacken, dadurch wurde der kuchen schön hoch.

also nochmal: SEHR SAFTIG, SCHÖN KNUSPRIG durch die Streusel - SUPER LECKER

liebe grüße, amelie

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[auberginensalat rezepte](#), [gurkensuppe rezepte](#), [himbeeressig rezepte](#), [loffelbiskuits rezepte](#), [rinderrouladen rezepte](#), [saetle rezepte](#), [salzzitronen rezepte](#), [shuwa rezepte](#), [teigtaschenfüllung rezepte](#), [zuccinipuffer rezepte](#)