

Apfel-Streusel-Kuchen

(1 Kuchen)

2,2 kg Äpfel → Scheibe 3 schneiden
1 Handvoll Haselnüsse → Scheibe 2 schneiden
Saft von 2,5 Zitronen
200 g Zucker
1 Schuss Rum
Rosinen
Mürbeteigboden

Bei 200° C Oberhitze } 20 Mins backen
Und 250° C Unterhitze }

Dann abschütten und Streusel darauf geben → dann 40 Mins weiterbacken