

# Obstkuchen mit Streußel

Menge: siehe Tabelle unter „Zutaten“

Zutaten:

Teig

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Mehl	425 g	500 g	950 g
Backpulver	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen
Vanillezucker	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen
Butter oder Margarine	250 g	300	550 g
Zucker	175 g	200g	400 g
Vanillezucker	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen

Füllung

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Schattenmorellen	2 Gläser	2 Gläser	4 Gläser
Aprikosen	1 gr. Dose	1 gr. Dose	2 gr. Dose
Äpfel	ca. 1kg (in Spalten geschnitten(	ca. 1,2kg (in Spalten geschnitten(	ca. 2,25kg (in Spalten geschnitten(

Zubereitung:

Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver und Zucker dazugeben und das Ganze mit dem Knethacken zu einem Teig zu einem eher krümeligen Teig verarbeiten.  
 ca. zwei Drittel des Teiges auf den Boden der mit Backpapier ausgelegten Form verteilen und leicht andrücken.  
 Das Obst auf dem Teig verteilen.  
 Den restlichen Teig mit dem Vanillezucker mischen und als Streusel über das Obst streuen.  
 Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40–50min backen.

Tips: