

## Das Apfelkuchenrezept von Oberbürgermeisterin Barbara Bosch

### Zutaten für den Teig

250 gr. Mehl  
150 gr. Butter/Margarine  
150 gr. Zucker  
1 Pck. Vanillzucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
etwas Zitronenaroma  
2 gestr. TL Backpulver

### Zutaten für den Belag

ca. 700 gr. Äpfel

### Zutaten für die Streusel

250 gr. Mehl  
150 gr. Butter/Margarine  
150 gr. Zucker  
1 TL Zimt

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander verrühren und einen Teig herstellen. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Zum Belegen die Äpfel waschen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. Anschließend auf dem Teig verteilen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und die Streusel über den Kuchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Der Kuchen schmeckt frisch aus dem Ofen sehr lecker, ist aber auch noch am nächsten oder übernächsten Tag ein Gedicht.