Alle Rezepte gibts auf **fooby.ch** und in der **FOOBY App.**

Dessert

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace

Aktive Zeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 1 Std. 5 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm ∅, mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Nährwert: 380 kcal pro Stück

VEG

Das brauchts für 12 Stück

- 270 g rund ausgewallter Kuchenteig (z. B. Betty Bossi Butterkuchenteig)
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Äpfel, in Schnitzen

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Weissmehl

- 2 Kugeln Vanilleglace (z. B. Frisco Block Vanille)

Und so wirds gemacht

1. **Kuchen:** Teig in die vorbereitete Form legen, Nüsse und Apfelschnitze darauf verteilen.

2. **Streusel:** Zucker, Butter und Mehl von Hand mischen, bis die Masse krümelig ist, über die Äpfel streuen.

3. **Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen. Mit Vanilleglace servieren.

Einkaufshilfe Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops: