

## Apfel-Walnusstreusel-Kuchen

### Zutaten

150 g weiche Butter  
75 g Zucker  
250 g Mehl  
100 g gemahlene Walnüsse  
1 TL Backpulver  
150 g Joghurt

375 ml Milch  
40 g Stärke  
Etwas Vanillepulver/ 1 Vanillestange  
125 g Zucker  
2 Eier  
500 g Quark

1,5 kg Äpfel

200 g Mehl  
100 g gehackte Walnüsse  
200 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 TL Zimt



### Zubereitung:

Teig: 150 g Butter und 75 g Zucker aufschlagen. Dazu 250 g Mehl, 100 g gemahlene Walnüsse, 1 TL Backpulver, 150 g Joghurt. Fertigen Teig auf ein Backblech streichen, 10 Minuten vorbacken.

1,5 kg Äpfel schälen, entkernen, schneiden, auf den Teig legen.

Pudding: Von 375 l Milch 2 EL abnehmen und mit 40 g Stärke und etwas Vanillepulver verrühren. Milch aufkochen, aufgelöste Stärke dazu. Alternativ Vanillestange in Milch kochen. Einmal aufkochen bis die Stärke bindet, etwas abkühlen lassen. 125 g Zucker, 500 g Quark und zwei aufgeschlagene Eier dazu und auf die Äpfel streichen.

Streusel: 200 g Mehl, 100 g gemahlene oder gehackte Walnüsse, 125 g Zucker, 200 g weiche Butter und 1 TL Zimt verkneten, auf den Kuchen streuen.

Bei 180 Grad 45 Minuten backen.