

Apfel-Hanf-Streuselkuchen

Zutaten

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 50g Hanfsamen geschält
- 125g Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 8g Backpulver

Für die Streusel:

- 60g Hanfsamen geschält
- 30g Zucker
- 30g Mehl
- 30g Butter

Für den Belag:

- ca. 3 mittlere Äpfel



Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem festen Mürbteig verarbeiten und diesen ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Nun die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben und auf den ausgerollten Teig verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen und zum Schluss auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft ca. 35 Minuten backen.