



**5** Für einen **festen Teig** die Streusel mit den Händen kurz verkneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals kurz glatt kneten. Dann laut Rezeptanleitung weiterverarbeiten oder zu einer flachen Scheibe formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.



**6** Für einen **dickflüssigen Teig** wird die Butter oder Margarine zimmerwarm verarbeitet. Sie sollte eine sehr weiche Konsistenz haben. Zusätzlich kommt mehr Backpulver in den Teig. Dafür fällt das kalte Wasser weg.





# Apfel-Buttermilch-Kuchen

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den magischen Teig:

250 g Weizenmehl

3 leicht geh. TL Backpulver

150 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

### Zusätzlich für den magischen Teig:

1 Pck. Pudding-Pulver VanilleGeschmack oder 35 g Speisestärke

3 Eier (Größe M)