

APFELMUS-STREUSEL-KUCHEN



4.9 bei 56 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben,
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die
Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers die Zutaten zu
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Den Teig direkt auf einem Backblech gleichmäßig ausrollen
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/teigroller/>)
und am besten einen Backrahmen
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-v-ariabel/>)
rund um den Teig stellen. So gibt es am Ende keine
Randstücke.
- 3** 1,5 kg Äpfel schälen, mit etwas Wasser aufkochen und weich
dünsten. Danach zu einem Apfelmus pürieren. Alternativ
kann natürlich auch gekauftes – am besten zuckerfreies –
Apfelmus verwendet werden. Puddingpulver mit 4 EL
Apfelmus verrühren und danach die Masse mit dem
Apfelmus verrühren.
- 4** Die Apfelmus Masse auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen. Am
Schluss die Streusel auf dem Kuchen verteilen und
anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad
Heißluft ca 35 Minuten backen.

Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH CA. 40 X 40
CM**

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Butter
150 g	Zucker
2	Eier

FÜLLE

1500 g	Apfelmus
2 Pkg.	Vanillepudding
	etwas Zimt

STREUSEL

120 g	geriebene, geschälte Mandeln
60 g	Zucker
60 g	Weizenmehl 700
60 g	Butter