APFELMUS-STREUSEL-KUCHEN

4.9 bei 59 Bewertungen

2 h | Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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-variabel/) 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 pürrieren. 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 gleichmäsig 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