

Apfelmus-Powidl-Streuselkuchen

Das Rezept von dem Apfelmus-Powidl-Streuselkuchen ist eine tolle Kombination aus süßem Powidl und leichter Apfelsäure. Zudem ist es sehr einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für den Boden

500 g	Mehl
250 g	Butter (weich)
90 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker

Für den Belag

400 g	Apfelmus
400 g	Powidl

Für die Streusel

100 g	Butter (weich)
200 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Prise	Zimt (nach Geschmack)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Apfelmus-Powidl-Streuselkuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen

und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern cremig rühren.
3. Nun das Mehl unter die Masse unterkneten.
4. Jetzt den Teig auf das Backblech geben, gleichmäßig ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Danach den Apfel und den Pflaumenmus beliebig in Klecksen auf dem Boden streichen.
6. Für die Streusel die Butter, das Mehl, den Zucker, den Zimt und das Salz in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen zu Streuseln verkneten.
7. Diese letztendlich auf dem Belag verteilen und den Kuchen anschließend ca. 45-50 Minuten im Ofen goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Apfelmus-Powidl-Streuselkuchen schmeckt mit einem Klecks frisch geschlagenem Obers besonders gut. Natürlich kann man den Kuchen auch nur mit Apfelmus oder Powidl machen.