Apfelmus-Streuselkuchen

Das Rezept von dem Apfelmus-Streuselkuchen schmeckt das ganze Jahr über. An den kühleren Tagen pur oder mit Schlagobers und an wärmeren Tagen mit Vanilleeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zimt (oder nach Belieben)
1 Stk.	Ei (Größe M)
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
1.10 kg	Apfelmus

Zubereitung

1. Für den **Apfelmus-Streuselkuchen** das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt und das Salz in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann die Butter in Stücken und das Ei hinzufügen.

3. Jetzt alles am besten mit den Händen zu gleichmäßigen Streuseln verkneten.

4. Danach ca. 2/3 der Masse auf ein dünn eingefettetes tiefes Backblech (Maße ca. 30 x 35 cm) geben, gleichmäßig verteilen, mit den Händen andrücken und danach eventuell mit einem Nudelholz begradigen. Parallel den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun das Apfelmus gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

6. Letztendlich die restlichen Streusel über den Kuchen verteilen und anschließend im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Tipp

Zu dem Apfelmus-Streuselkuchen passt hervorragend etwas Schlagobers mit Zimt. An wärmeren Tagen kann man zu diesem Kuchen eine Kugel Vanilleeis servieren.