Apfelmuskuchen wie vom Bäcker

Das Rezept vom Apfelmuskuchen wie vom Bäcker ist für eine Kuchen Jause am Sonntagnachmittag ideal.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

2 Stk.	Eier
230 g	Zucker
250 g	Butter (weich)
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker

Für die Füllung

1 Glas	Apfelmus (710g)

Für den Guss

200 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Apfelmuskuchen wie vom Bäcker** als Erstes eine Auflaufform (ca.22x30cm) mit Backpapier auslegen und anschließend zur Seite stellen.

2. Dann das Mehl, zusammen mit dem Salz und dem Backpulver in eine Schüssel geben, und gut vermengen.

3. Danach den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und die Butter in Stückchen hinzufügen.

4. Jetzt die Masse zuerst mit den Knethaken eines Mixers und dann nochmal mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig hinterher in zwei gleichgroße Teile teilen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Nun eine Teighälfte direkt in der Form ausrollen /auswalken und dabei einen ca. daumenbreiten Rand an den Wänden hochziehen.

6. Danach den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und anschließend den Apfelmus darauf verstreichen. Paralell den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Als nächstes die zweite Teighälfte leicht mit Mehl bestäuben und in ca. Formgröße auf der Arbeitsfläche auswalken (eventuell etwas zurechtschneiden).

8. Die Teigplatte nun vorsichtig auf die Apfelmusfüllung legen. Sollte der Teig dabei reißen, oder Falten schlagen etc., ist das nicht weiter tragisch. Einfach mit etwas Teig zusammenflicken, das backt sich dann später im Ofen zusammen.

9. Die Teigoberfläche nun ebenfalls mehrmals mit einer Gabel einstechen und hinterher im Ofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung abkühlen.

10. Für den Guss, den Staubzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen und klümpchen freien Sauce anrühren.

11. Zum Schluss den Guss auf dem Kuchen verteilen, glattstreichen und bis zum Verzehr, an einem leicht gekühlten und trocknen Ort trocknen lassen.

Tipp

Wer eine noch schönere Oberfläche auf dem Apfelmuskuchen wie vom Bäcker haben möchte, kann auch den Teig mit einem Keksausstecher ausstechen. Der Kuchen schmeckt auch mit Apfelkompott anstatt mit Apfelmus und schmeckt am nächsten Tag noch besser.