

Apfelmuskuchen mit Streuseln vom Blech



Zubereitung: 35 min

Backzeit: 50 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 25 min

Zutaten für 1 Blech (z. B.: Blechkuchen-Springform mit 42 x 29 cm)

Für den Mürbteig:

500 g Mehl

250 g Butter/Margarine

90 g Zucker

2 Eier (Kl. M)

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise gemahlene Vanille

Für die Füllung:

6 Äpfel, ca. 700 g geschält und entkernt

400 g Apfelmus

½ ausgepresste Zitrone

1 TL Zimt

10 g Zucker

Für die Streusel:

100 g Butter/Margarine

200 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Zimt

1 kleine Prise Salz

Besonderes Werkzeug:

Blechkuchenspringform oder normales Backblech mit höherem Rand

Küchenmaschine/Handrührgerät mit Knetaken

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimt und Zucker vermischen. Zunächst beiseite stellen.

Ein Backblech/Blechkuchenspringform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mürbteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem festen aber dennoch geschmeidigen Teig kneten, dies kann durchaus 5 min dauern.

Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und dabei einen 1,5 cm hohen Rand ziehen. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Boden des Teiges einstechen.

Das Apfelmus auf dem Teig verteilen. Die Apfelstückchen darüber geben.

Die Butter für die Streusel etwas schmelzen lassen. Anschließend die Butter zusammen mit den restlichen Zutaten für die Streusel mit den Händen vermengen. Den Streuselteig mit den Händen zu großen und kleinen Streuseln formen und auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen nun auf der mittleren Schiene für etwa 45 bis 50 min backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Der Kuchen schmeckt lauwarm mit Sahne serviert wie ein Gedicht. Aber auch kalt schmeckt er natürlich wunderbar.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥