

Apfelmuskuchen

wie vom Bäcker

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl

Für die Streusel:

- 160 g Zucker
 - 160 g Butter
 - 220 g Mehl
 - 1 TL Zimt
 - 2 Gläser Apfelmus
- ### Alternativ
- ca. 500 g Apfelmus selbstgekocht, komplett ausgekühlt



Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, den Rost wie immer im unteren Drittel des Ofens einschieben
- Eier, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und für ca. 2 Minuten auf Stufe 4 cremig weiß rühren. Dann das Mehl zugeben, 20 Sek. auf Stufe 3-4 unterrühren. Bei Bedarf einmal alles nach unten schieben und nochmal 10 Sekunden vermengen.
Ohne TM: Butter und Zucker in der Küchenmaschine cremig rühren, nach und nach die Eier zugeben und jedes Ei für ca. 30 Sekunden unterrühren lassen. Am Ende sollte es eine homogene und cremige Masse sein. Dann Mehl dazusieben und kurz unterrühren
- Den Teig in den leicht gefetteten Ofenzauberer streichen. Das Apfelmus vorsichtig drauf geben und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verteilen
- Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Zimt in den TM geben und auf Stufe 3 zu kleinen Streuseln verarbeiten.
Ohne TM: Butter schmelzen, Zucker und Zimt zugeben und mit dem Mehl und einem Handrührgerät zu Streusel verarbeiten.
- Die Streusel gleichmäßig auf dem Apfelmus verteilen.
- Den Apfelmuskuchen für ca. 50 Minuten backen bis die Streusel leicht Farbe bekommen.
- **Hinweis:** Bei mir dauert das oft ganz unterschiedlich lang. Ich glaube das kommt etwas auf die Konsistenz des Apfelmuses an. Es kann vorkommen, dass der Kuchen auch 1 Stunde braucht! Bitte zum Ende hin einfach die Streusel im Blick behalten

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/