

Apfelmus-Streuselkuchen vom Blech



Zutaten (24 Stücke):

Teig:

- 250 g Butter
- 350 g Mehl
- 1 Pkt. Backpulver
- 150 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 3 Eier
- Sprudelwasser
- 1 Prise Salz

Belag:

- 2 Pkt. Apfelmus (à 700 g)

Streusel:

- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech gründlich fetten.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, Eier zufügen und alles für 2 Minuten zu einer lockeren Masse aufschlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig arbeiten. Zuletzt so viel Mineralwasser zufügen, bis der Teig die gewünschte, cremige Konsistenz hat.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben, gleichmäßig verteilen, glattstreichen und mit dem Apfelmus bedecken.

Im Anschluss die Streusel zubereiten. Hierzu alle Zutaten zu einem grob krümeligen Teig verarbeiten und gleichmäßig über dem Apfelmus verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und in 45 Minuten backen, bis die Streusel eine goldbraune Farbe bekommen haben.

Den Kuchen aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.

Tipp 1:

Der Kuchen schmeckt sowohl am Tag der Zubereitung als auch am Folgetag sehr lecker.

Tipp2:

Für eine winterliche Note 1/2 TL Zimt unter die Streusel arbeiten.

Nährwertangaben (ohne Deko): 358 kcal p.P , 48 g KH p.P.