



BACKE, BACKE KUCHEN



Apfelmuskuchen mit Knusper- streuseln



1 Kuchen
entspricht 12 Stk.



1 Std.

Zutaten:

5 Eier (Größe L)
140 g Zucker
225 g Butter
225 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
2 Gläser (460 g)
STAUD'S Bio
Apfelmus

Für die Streusel:

150 g Butter
200 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Apfelstrudel-
gewürz (alternativ:
1 TL Zimt)

Die Eier mehrere Minuten lang steif schlagen, bis eine griffige weiße Masse entsteht. Zucker und geschmolzene Butter einrühren, Mehl und Backpulver unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier belegte Backform geben. STAUD'S Bio Apfelmus darauf verteilen und vorsichtig durchrühren. Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen und Kuchen hineinstellen. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten: Dafür die kalte Butter mit Mehl, Zucker und Apfelstrudelgewürz verkneten und mit den Händen zerbröseln. Den Kuchen nach fünfzehn Minuten kurz aus dem Ofen holen und die Streusel darüber verteilen. Anschließend weitere 40 Minuten backen. Nadelprobe machen und herausnehmen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Servieren Sie den Apfelmuskuchen gemeinsam mit einer süßen Portion Schlag. Himmlisch!