

Apfelmuskuchen



- für die Streusel 125 g Butter, 70 g Zucker und 150 g Mehl verkneten
- bis zur Weiterverarbeitung kühlstellen

Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	300 g
Zucker	50 g
Butter	125 g
Backpulver	1/2 P.
Milch + Salz	1 EL + 1 Pr.
Ei	1 St.
Apfelmus	500 g
Vanillepuddingpulver	1 P.
für Streusel	
Butter	125 g
Zucker	70 g
Mehl	150 g



- für die Füllung Apfelmus und Vanillepuddingpulver miteinander verrühren
- Apfelmus-Mischung auf den Mürbteigboden geben, glattstreichen

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 180°C
- Butter in Schüssel und klein schneiden
- Mehl, Zucker, Backpulver und Ei dazu
- Salz in Milch verrühren und zum Teig geben
- Teig kneten und in runde Form drücken mit bisschen Rand
- mit der Gabel einstechen
- 30 min kühl stellen



- die Streusel darüber verteilen



- den Streuselkuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 40 Minuten goldbraun backen



Quelle

Internet: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelmuskuchen-mit-streuseln-nach-omas-original-rezept>