

Apfelmuskuchen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	19 g
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	471 kcal / 1.974 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke):

Teig:

- 100 g kaltes Butaris Butterschmalz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl

Streusel:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 115 g weiches Butaris Butterschmalz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Apfelmus:

- 1 kg Äpfel
- 35 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 75 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 EL Milch



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz, Ei, Zucker, Salz und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt 2/4

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butaris Butterschmalz, Vanillezucker und Salz verkneten. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3/4

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stück schneiden. Zusammen mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben und für ca. 10 Minuten weichkochen. Danach pürieren. Milch und Puddingpulver glattrühren und unter das Apfelmus rühren. Für ca. 3 Minuten auf dem Herd bei niedriger Temperatur andicken lassen. Danach abkühlen lassen.

Schritt 4/4

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mürbeteig dünn ausrollen und eine 22er-Springform damit auslegen. Es sollte ein ca. 4-5 cm hoher Rand stehen bleiben. Teig mit Apfelmus befüllen und Streusel darüber verteilen. Apfelmuskuchen auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten backen. Danach den Apfelmuskuchen auskühlen lassen, sodass er schnittfest wird.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Simone Schäfer (Sheepy's Bakery)) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.