



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Ruhezeit + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 1946 kJ, 465 kcal, 53,9 g Kohlenhydrate, 4,8 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 52 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

## Zubereitung

Ganz easy und mega lecker! Dieser Apfelmus Streuselkuchen ist der absolute Knaller und könnte dein neuer Lieblingskuchen werden. Und so geht's: Du knetest alle Zutaten zu einem Mürbeteig und lässt ihn ruhen. Inzwischen bereitest du die Füllung aus Apfelmus und Vanillepuddingpulver. Für das Streuseltopping zerkrümelst du Butter, Mehl, braunen Zucker und Nüsse. Dann rollst du den Teig aus, legst ihn in eine gefettete Springform, verteilst darauf die Apfelmusmischung und bedeckst alles mit den Streuseln. Jetzt ab in den Ofen und warten bis er goldbraun gebacken ist. Nach dem Abkühlen gibt es noch etwas Puderzucker on top und dann heißt es nur noch: Genießen!

### Step 1:

Als erstes bereitest du den Mürbeteig für den Boden vor. Dazu schneidest du die Butter in Würfel und verknetest sie mit Mehl, Salz und Puderzucker zu einem Teig. Den Teig zu einer Kugel formen und plattdrücken. Anschließend in Frischhaltefolie für ca. 30 Minuten kühlen.

### Step 2:

Als Nächstes bereitest du deine Backform vor. Dafür einen Bogen Backpapier in deine Springform einspannen und die Form gut einbuttern. Jetzt kannst du auch deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Step 3:

Als nächstes bereitest du die Füllung vor, dafür das Vanillepuddingpulver mit Zucker, Stärke und Zimt mischen. Anschließend mit der Milch glattrühren. Das Apfelmus in einem Topf kurz aufkochen und dann die Vanillepudding-Stärke-Mischung einrühren und 1 Minute bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann den Topf zur Seite stellen und die Füllung kurz abkühlen lassen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und in die Form drücken. Eventuell vorher mit einem Nudelholz leicht ausrollen. Den Mürbeteig so in die Form drücken, dass du einen ca. 3 cm hohen Rand hast.

### Step 5:

Als nächstes wird die Butter zusammen mit dem Mehl, dem Zucker, den gemahlene und gehackten Haselnüssen zu Streuseln verknetet. Jetzt kannst du die warme Apfelmusmischung in die Form geben und alles mit Streuseln bedecken.

### Step 6:

Als letztes den Apfelmuskuchen für 50 Minuten im Ofen backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen.

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

150 g	Butter
220 g	Mehl
1 Prise	Salz
80 g	Puderzucker
	Butter zum Ausfetten

### Für die Füllung:

1 Pck.	Vanillepuddingpulver (für 500 ml Flüssigkeit)
30 g	Zucker
1 EL	Speisestärke
1/2	TL Zimt
50 ml	Milch
710 g	Apfelmus

### Für die Streusel:

120 g	Butter
70 g	Mehl
100 g	brauner Zucker
100 g	Haselnüsse, gemahlen
4 EL	Haselnüsse, gehackt

### Sonstiges:

	Frischhaltefolie
	Springform Ø 26 cm
	Backpapier