



SCHNELLER APFELMUSKUCHEN

Ergibt einen Kuchen Ø26 cm

Zutaten für den Teig:

- * 250 g glattes Mehl (Weizen oder Dinkel)
- * 1 TL Backpulver
- * 50 g Speisestärke
- * 125 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- * 2 Eigelb
- * 1 Prise Salz
- * 160 g Butter

Außerdem:

- * Ca. 350 g Apfelmus (am besten selbstgemacht)
- * 1 TL gemahlener Zimt
- * 3-4 EL gestiftete Mandeln



Zubereitung:

- * Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und kurz vermischen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und mit den Händen verkneten. Es entsteht ein krümeliger Teig. Den Teig in der Schüssel etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- * Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26cm) oder ein Backblech (etwa 20x20 cm) mit Backpapier auslegen oder gut ausfetten. 2/3 des Teiges in die Form geben und gut am Boden festdrücken. Achte darauf, dass der Kuchenboden möglichst keine Löcher hat.
- * Das Apfelmus mit dem Zimt verrühren, auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig verteilen. Nun den restlichen Teig auf den Kuchen krümeln und zuletzt mit den Mandelstiften bestreuen.
- * Den Apfelmuskuchen im heißen Ofen bei 160°C Heißluft für etwa 40 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen. Schmeckt auch warm sehr gut!