

Apfelmus-Streusel-Kuchen

Zutaten

Für den Teig:

100g Zucker

100g weiche Butter

200g Mehl

1 Ei

1 TL Backpulver

¾ Päckchen Vanillezucker

Für die Apfelmus-Schicht:

1 Apfel

200g Apfelmus

etwas Zimt

Für die Frischkäsecreme:

200g Frischkäse

1,5 EL Speisestärke

1 Ei

30g Zucker

etwas Vanille

20g gehackte Mandeln

Teig:

Zucker, Butter und Mehl gut miteinander in einer Rührschüssel vermischen. Anschließend das Backpulver und den Vanillezucker hinzufügen. Ei reingeben und alles gut verrühren. Für etwa 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Apfelmus-Schicht:

Schneidet die Äpfel in kleine Stücke. Vermischt das Apfelmus mit den kleinen Apfelstücken und gibt etwas Zimt hinzu.

Frischkäsecreme:

Schlagt das Ei auf und gibt ein wenig Vanille hinzu. Den Zucker, den Frischkäse und die Speisestärke hinzugeben und alles miteinander gut verrühren.

Nehmt ein wenig von dem gekühlten Teig ab – dieser dient gleich als Streusel auf dem Apfelmus-Streusel-Kuchen. Den Rest des Teiges rollt ihr aus und legt ihn in die Springform. Formt einen Rand.



Dann die Frischkäsecreme auf dem gleichmäßigen Boden verteilen und anschließend die Apfelmusschicht glatt streichen. Nun kommen noch die Streusel oben auf den Kuchen.

Der Kuchen muss nun für etwa 45 Minuten bei 170 Grad Umluft backen. Immer mal wieder in den Backofen sehen, denn wenn die Streusel schön knusprig aussehen, ist der Kuchen fertig!

© Fräulein Meer backt