

Rezept

Apfelmus-Krümelkuchen

Ein Rezept von Apfelmus-Krümelkuchen, am 20.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg Äpfel (z. B. Kanzi, Boskop) | 220 g weiche Butter |
| 300 g Mehl | 1 TL Backpulver |
| 160 g Zucker | 2 Pck. Vanillezucker |
| Salz | 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| gemahlener Zimt | 1 Ei |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. 40 g Butter in einem Topf aufschäumen, Äpfel darin zugedeckt ca. 15 Min. sehr weich dünsten. Durch ein Sieb passieren (ergibt ca. 600 g Apfelmus). Abkühlen lassen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen 180 g weiche Butter sowie Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 1 Prise Zimt und das Ei hinzufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem leicht bröseligen Teig verkneten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Gut die Hälfte des Teiges hineingeben und gleichmäßig andrücken, einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Das Apfelmus einfüllen. Restlichen Teig zu Streuseln formen und darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) 50 - 60 Min. backen.