Rezept

Apfelmus-Krümelkuchen

Ein Rezept von Apfelmus-Krümelkuchen, am 20.05.2025

Zutaten

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