

Apfelmuskuchen aus dem großem Pamperedchef Ofenzauberer



Abbildung 1 Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Zutaten:

500g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250g Margarine
3 Eier

Daraus einen Teig herstellen, der Teig ist nicht so fest wie Mürbeteig und auch nicht so weich wie Rührteig, eher so zwischendrin. Ich hatte alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und 40 Sek./Stufe 4 verrührt.

Dann den Teig mit dem Teigroller auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

950g Apfelmus frisch oder aus dem Glas auf dem Teig ebenfalls verteilen.

Streusel:

200g Butter oder Margarine
120g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
250g Mehl

Alle Zutaten zu Streusel verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen, dann in den vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 1 Std. backen. In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen backt anders.

**Martina Ziehl Pamperedchef Beraterin aus Leidenschaft –
Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de**