

Streuselkuchen mit Apfelmus

vom Ofenzauberer

Zutaten:

Teig:

180 g Weizenmehl Typ 550
1,5 TI Backpulver
100 g Magerquark
50 g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
30 ml. Omas Butter Öl von Edelschmaus oder
Sonnenblumenöl

Streusel:

150 g Weizenmehl Typ 550
75 g Butter
75 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

200 g Apfelmus

Topping:

1 TL Wonkas Tonka von Edelschmaus, alternativ
Vanillezucker



Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver im Mixtopf mischen, Quark, Zucker, Eier und Öl auf das Mehl geben. Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Quark-Öl-Teig anschließend direkt mit dem kleinen Streicher in den Ofenzauberer streichen. Das Apfelmus auf den Teig streichen.

Für die Streusel das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Zimt vermischen, so dass krümelige feine Streusel entstehen. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. 1 TI Wonkas Tonka darüber streuen und auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen auf dem Rost ca. 25-30 min. auf Sichtkontakt backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und am Besten noch lauwarm mit etwas Sahne genießen.

Verwendete Produkte: Ofenzauberer, kleiner Streicher, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN