

Schneller Apfelmuskuchen



Das brauchst du:

250 g	Mehl	* Schüssel
150 g	Zucker	* Gabel
0,5 Pck	Backpulver	* Springform
75 g	Butter	
1	Ei	
1 Glas	Apfelmus (ca 400g)	
1 EL	gehackte Mandeln	

So geht's:

1. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren
Achtung: Auf keinen Fall einen Mixer nehmen!
2. 2/3 des streuseligen Teigs in eine gefettete Springform geben.
3. Darauf das Apfelmus verteilen.
4. Die übrigen Streusel mit den Mandeln mischen und über das Apfelmus geben.
5. Backzeit 35-40 Min bei 200° C im vorgeheizten Ofen.
6. Den fertigen Apfelmuskuchen etwas abkühlen lassen und dann am besten lauwarm genießen. Dazu passt wunderbar ein schönes Vanille-Eis oder Sahne.

Gesehen: <https://www.omox.com/schneller-apfelmuskuchen/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt