



Apfelmusstreuselkuchen

Zutaten

300	g	Mehl
1	Prise	Salz
170	g	Zucker
1	Päckli	Vanillezucker
½	Päckli	Backpulver
1	Stk.	Ei
100	g	Butter gefroren
500	g	Apfelmus

Zubereitung

- Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Backpulver mischen, das Ei verquirlen und alles vermischen.
- Butter an der Röstiraffel reiben und mischen/zerreiben.
- 2/3 der Masse in die eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Flach drücken. Apfelmus darüber verteilen.
- Die restliche Teigmasse zu Streusel zerreiben und über dem Apfelmus verteilen

Im 200 Grad heissen Ofen ca. 30 min backen.