

Apfelmuskuchen mit Streuseln

Hier ist ein klassisches und einfaches Rezept für einen saftigen Apfelmuskuchen mit Streuseln. Dieser Kuchen ist ein beliebter Klassiker auf deutschen Kaffeetafeln.

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Für den Belag:

- ca. 500-600 g Apfelmus (am besten ungesüßt oder nur leicht gesüßt)
- 1 TL Zimt (optional, zum Mischen mit dem Apfelmus)

Für die Streusel:

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g kalte Butter, in kleinen Würfeln
- 1 TL Zimt

Zubereitung

1. Vorbereitung

- Heizen Sie den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Umluft) vor.
- Fetten Sie eine Springform (Ø 26 cm) gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie den Boden mit Backpapier aus.

2. Streusel herstellen

- Geben Sie für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel und vermischen Sie alles kurz.
- Fügen Sie die kalten Butterwürfel hinzu. Verarbeiten Sie die Zutaten mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts schnell zu groben Streuseln.
- Stellen Sie die Schüssel mit den Streuseln bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

3. Teig zubereiten

- Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz in einer großen Rührschüssel mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine cremig auf, bis die Masse hell und luftig ist.
- Geben Sie die Eier einzeln hinzu und rühren Sie jedes Ei etwa eine halbe Minute lang unter, bevor Sie das nächste hinzufügen.
- Mischen Sie in einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver.
- Geben Sie die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch in zwei bis drei Portionen zum Teig und rühren Sie nur so lange, bis gerade so ein glatter Teig entsteht. Nicht übermischen!

4. Kuchen zusammensetzen und backen

- Geben Sie den Teig in die vorbereitete Springform und streichen Sie ihn glatt.
- Wenn Sie mögen, mischen Sie das Apfelmus mit 1 TL Zimt. Verteilen Sie das Apfelmus gleichmäßig auf dem Teig, lassen Sie dabei aber einen kleinen Rand von ca. 1 cm frei.
- Nehmen Sie die Streusel aus dem Kühlschrank und verteilen Sie sie großzügig über dem Apfelmus.
- Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 50-60 Minuten.

5. Fertigstellung

- Machen Sie gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe: Stecken Sie ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens (nicht nur ins Apfelmus). Wenn kein feuchter Teig daran kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen etwa 15 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen. Lösen Sie dann vorsichtig den Rand der Springform und lassen Sie den Kuchen vollständig auskühlen.