

## Streuselkuchen mit Mus



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
1 große Tarteform



Zubereitungszeit  
1 Stunde



Backzeit  
45 Minuten



Temperatur  
200° O/U

### Zutaten

#### Teig

250 gr kalte Butter  
100 gr Zucker  
400 gr Mehl (Typ 405)  
1 Ei  
eine Prise Salz

#### Streusel

50 gr weiche Butter  
50 gr brauner Rohrzucker  
100 gr Weizenmehl (Typ 550)  
1 Pkg. Vanillezucker

#### Füllung

1 Glas Mus nach Geschmack (Apfel, Birnen, Quitten und Co.)

Handvoll Walnüsse

ca. 8 Tl. Preiselbeermarmelade

2-3 Tl. brauner Rohrzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Ganze mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Kurz mit der Hand durchkneten, rundwirken und in Frischhaltefolie einwickeln. Kühl stellen.

Für die Streusel die Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zerbröseln. Den Ofen auf 200° O/U vorheizen. Die Form be fetten oder mit Backtrennspray besprühen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen. Wenn du eine große Form hast, lege den Boden mit dem Teig aus. Wenn du mehrere kleine Kuchen machen willst, teile den Teig in so viele Stücke, wie du Förmchen hast. Dann einzeln den Boden auslegen.

Mus über dem Teig verteilen. Darauf kommt ein wenig Marmelade. Walnüsse hacken und ebenfalls darüber streuen. Mit dem Streusel und ein wenig Rohrzucker bestreuen.

Im Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Zum Schluss kann man das Ganze ein paar Minuten bei Grillfunktion karamellisieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

