
Apfelmus-Kuchen mit Müsliknusper

für eine Springform mit Ø20cm

2 Eier
115g + 1Tl Mehl
75g Zucker
190g Apfelmus (z.B. Odenwald Red Delicious
Apfeldessert*)
2 Tl Backpulver
1/2 Tl Salz
2 Äpfel
1 Tl Zimt

8 El Knuspermüsli (z.B. Kölln Knusper Honig-
Nuss*)
1 El Honig
2 El Butter



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform mit den Teelöffeln Butter und Mehl vorbereiten.

In einem Pfännchen die Butter schmelzen und den Honig darin auflösen. Das Müsli gut damit vermischen und beiseite stellen.

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten unter die Eier heben und mit dem Apfelmus und dem Zimt vorsichtig vermischen.

Die Hälfte vom Teig in die Form füllen, dann die Äpfel darauf geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Zuletzt mit dem Müsli bestreuen. Im Backofen ca. 30-35 Minuten backen, herausnehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Unbedingt auch die untere Platte der Springform mit entfernen, denn der Kuchen schwitzt und würde sonst matschig auf der Unterseite.