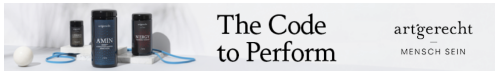
Apfel-Hafer-Streuselkuchen

Zutaten

- 100g Kokosmehl
- 200g Dinkelvollkornmehl
- 200g Haferflocken (zart)
- 80g Rohrohrzucker
- 1 Ei
- 1 geh. TL Zimt
- 150g Magerquark
- 100g zimmerwarme Butter
- 350g Apfelmus
- 1 Prise Bourbon-Vanille



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 160° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Butter in grobe Flocken schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten (mit Ausnahme des Apfelmuses) in eine Schüssel geben. Mit beiden Händen kräftig verkneten, bis ein homogener Teig entsteht, der gefühlt leicht bröselig ist. 2/3 des Teiges ca. fingerdick auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und festdrücken. Das Apfelmus gleichmäßig darauf verteilen.

Zum Schluss den restlichen Teig zu Streuseln zerbröseln und auf dem Apfelmus verteilen. Für ca. 40-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH