

Kuchen Backen Rezepte

Apfel Quark Kuchen

Anzahl: 1

Gattung: Backen, Gebäck, Obst

375 g	Mehl	150 g	Zucker
175 g	Butter oder Margarine	500 g	Sahnequark
125 g	Zucker	2	Pck. Vanille-Puddingpulver
2,50 kg	saftige Äpfel	1	Teel. Zimt
4	Eier		

Mehl, Fettstückchen und Zucker mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. 2/3 Tasse kaltes Wasser mit gekühlten Händen rasch unterkneten.

Teig in Alufolie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Eier trennen und Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Zucker 2 min. unterschlagen, danach Quark, Puddingpulver und die Eigelbe locker unter den Schnee heben.

Ein gefettetes Blech mit dem Mürbeteig auskleiden, die Quarkmasse darüber geben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen.

Den Apfelkuchen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) 50 min. backen.