

Apfel - Quark - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Früchte, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Mehl
175	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Zucker
2 1/2	kg	Saftige "Äpfel
4		Eier
150	Gramm	Zucker
500	Gramm	Sahnequark
2	Pack.	Vanille-Puddingpulver
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

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 darübergerben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen. Den Apfelkuchen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) 50 min backen.